Fourneaux gaz

SULLY

LG 1432 G/ GE/ E/ GCT/ ECT
LCF 1432 G/ GE/ E/ GCT/ ECT



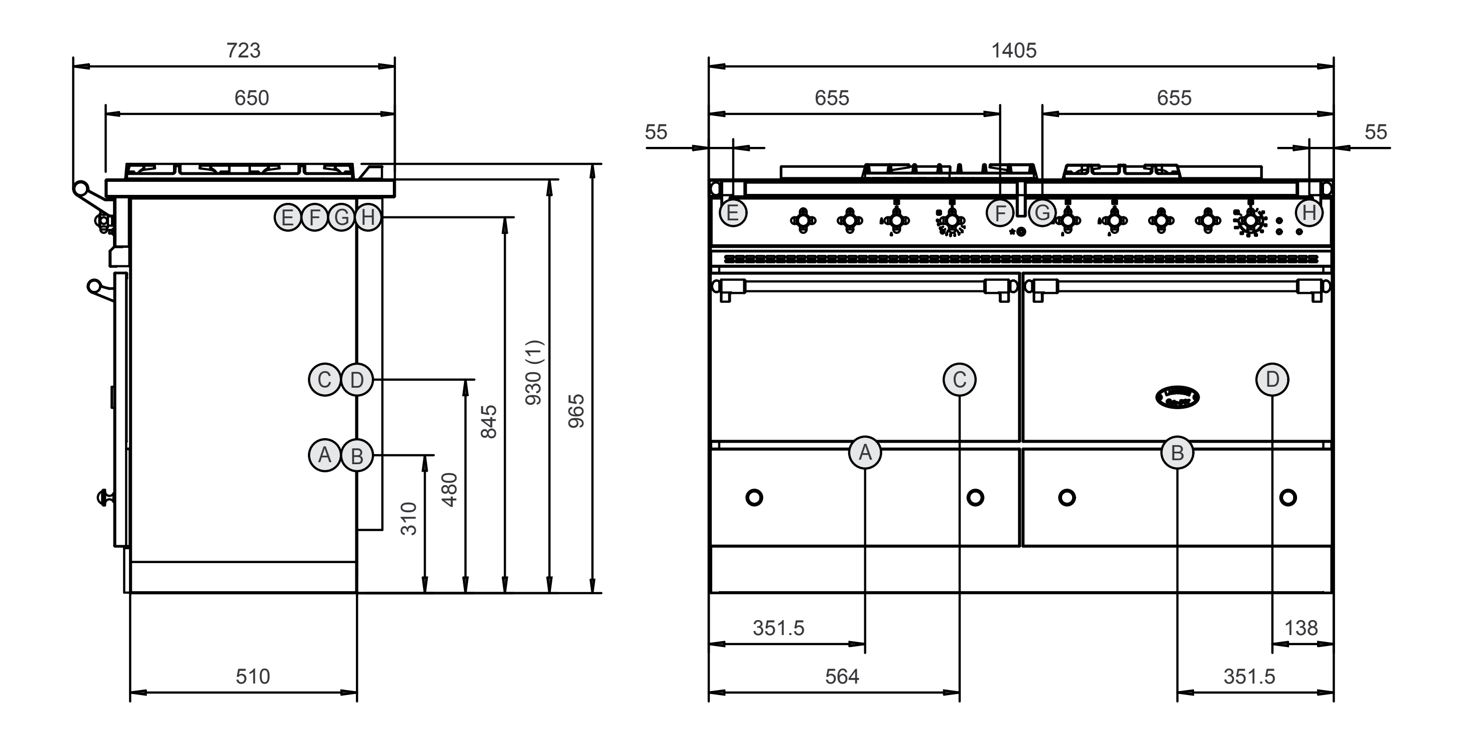


Table des matières

FICHE TECHNIQUE FOURNEAUX GAZ



SULLY « CLASSIQUE» ET «TRADITION» : TABLES DE CUISSON GAZ



A , B Alimentation électrique four électrique   E , F , G , H Raccordement gaz

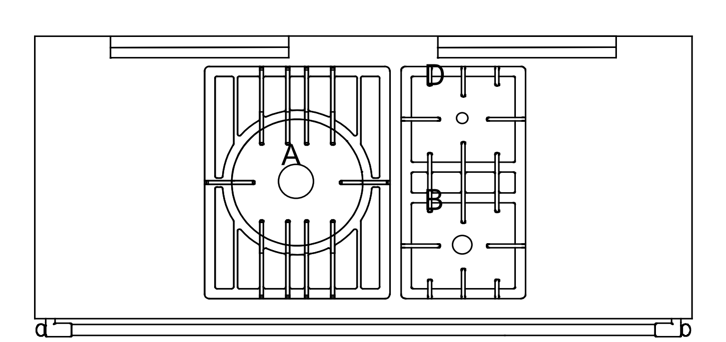
C , D Alimentation électrique fours gaz

(1) ATTENTION :

La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

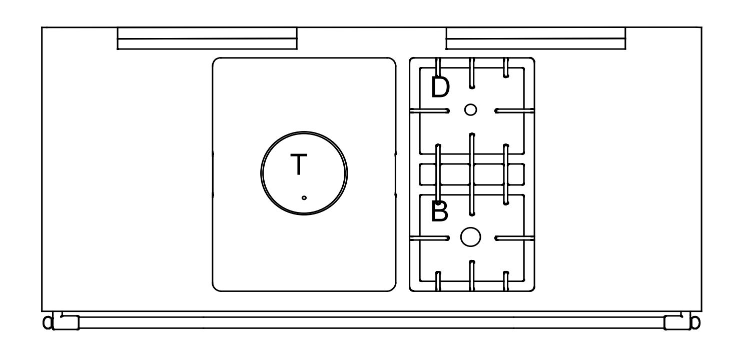
- ► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ► Table emboutie.



►SULLY «CLASSIQUE» : 3 feux gaz

- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **A**, **C**, **D** tableau **1**, annexe **0**).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.





►SULLY «TRADITION» : 3 feux gaz et une plaque coup de feu

- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **T**, **C**, **D** tableau **1**, annexe **0**).
- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385x510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Élément de sécurité	Accessoires
Gaz*	Tôle émaillée	530 x 305 x 455	74	4000	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple	1 plat lèchefrites 1 Grille
Électrique statique	Tôle émaillée	530 x 305 x 455	74	2900	Oui 2100 W	3 au pas de 70 mm	Thermostat	1 plat lèchefrites 1 Grille
Électrique multifonction	Tôle émaillée	530 x 305 x 405	65	2900 Position statique 2650 Position convection forcée	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Thermostat	1 plat lèchefrites 1 Grille

*Commandé par robinet thermostatique.

Pressions et consommations horaire :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (**F, T, A, B, C, D** : tab.**3**, annexe **0**).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Directive Gaz (Appareils à gaz) : 2009/142/CEE.
Directive Électrique (Basse tension) : 2006/95/CEE.
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2004/108/CEE.

Fourneaux gaz

SULLY

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.





AVERTISSEMENTS :

- L'acquéreur s'engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l'art, réglementation et normes en vigueur.
- Toute intervention technique (installation, dépannage, réglage) sur un appareil doit être effectuée par un intervenant qualifié.
- Ne jamais soulever l'appareil avec la barre d'appui. Les dommages éventuels ne seront pas couverts par la garantie.
- Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives ceux-ci doivent être constitués d'un matériau non combustible. En cas contraire, ils doivent être recouverts d'un matériau non combustible. Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention des incendies. Le revêtement de sol de la pièce dans laquelle l'appareil doit être installé doit impérativement pouvoir supporter des températures supérieures à 65°C.
- Prévoir l'installation d'une hotte d'extraction adaptée au-dessus du plan de cuisson.

LIVRAISON - DÉBALLAGE :

L'appareil est posé sur une palette en bois et recouvert d'une enveloppe en carton.

- Déballer puis vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.
- Afin de désolidariser l'appareil de son support, utiliser une clé 6 pans - 10 mm, pour enlever les vis situées sous la palette.
- Retirer la palette en bois et poser le fourneau au sol en prenant soin de ne pas soulever l'appareil avec la barre d'appui.

DÉPLACEMENT - POSITIONNEMENT :

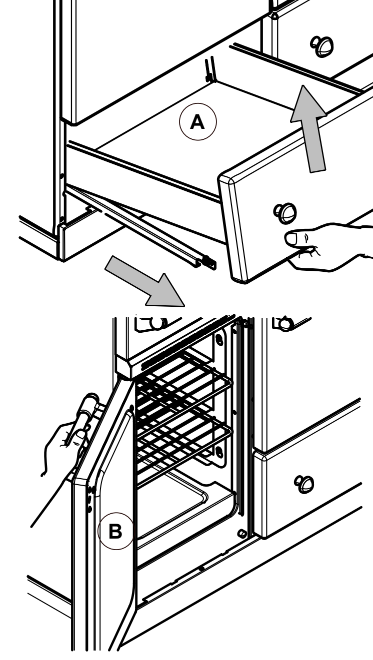
La base du fourneau est constituée d'une structure en acier inoxydable équipée d'un système de vérins avec roulettes permettant de soulever l'appareil pour le déplacer et ajuster sa hauteur.

La plinthe en acier inoxydable, située en façade, est amovible. Elle peut être retirée en ôtant les épingles situées sur le bord supérieur de la plinthe.

Afin de faciliter le déplacement de l'appareil et d'ajuster sa hauteur :

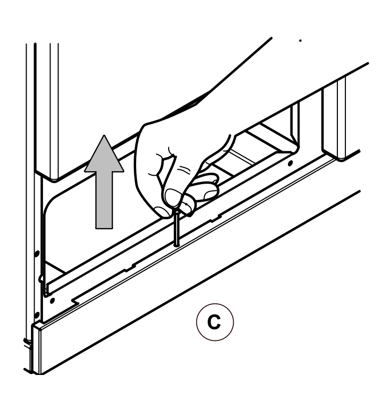
(A) Enlever les tiroirs de leur logement.


(B) Sur certains modèle, ouvrir la ou les portes latérales.

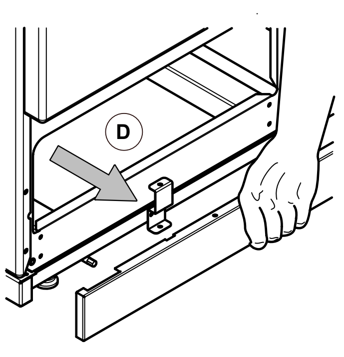




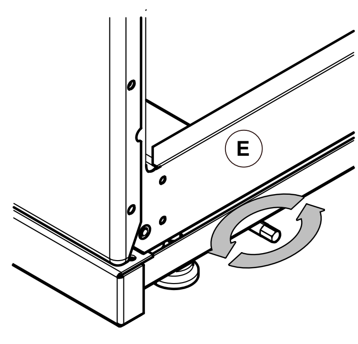
(C) Soulever et retirer les épingles situées sur le bord supérieur de la plinthe.



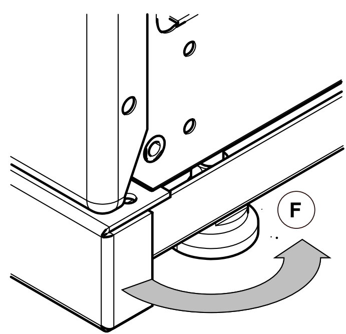
(D) Retirer la plinthe.



(E) A l'aide de la clé plate fournie (clé de 7), faire tourner les axes des vérins. Cette opération permet de soulever ou d'abaisser de quelques millimètres la hauteur de l'appareil. Elle permet aussi de prendre appui sur les roulettes et facilite ainsi le déplacement de l'appareil avant son positionnement.



(F) Ajuster les vérins à l'aide de la clé plate fournie (clé de 20).



INSTALLATION - PLACEMENT



EMPLACEMENT :

- Vérifier que les alimentations électriques, gaz, ainsi que les éventuelles arrivée et évacuation d'eau (pour le branchement éventuel d'un polycuiseur) sont réservées à l'arrière ou à proximité de l'appareil.
- Vérifier que l'espace disponible convient au déplacement de l'appareil et que les distances indiquées sur le schéma ci-dessous sont respectées.

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande le hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

(A) Lorsque le fourneau est adjacent à un plan de travail, le bord supérieur de la table de cuisson doit être ajusté au niveau ou au-dessus de celui-ci.

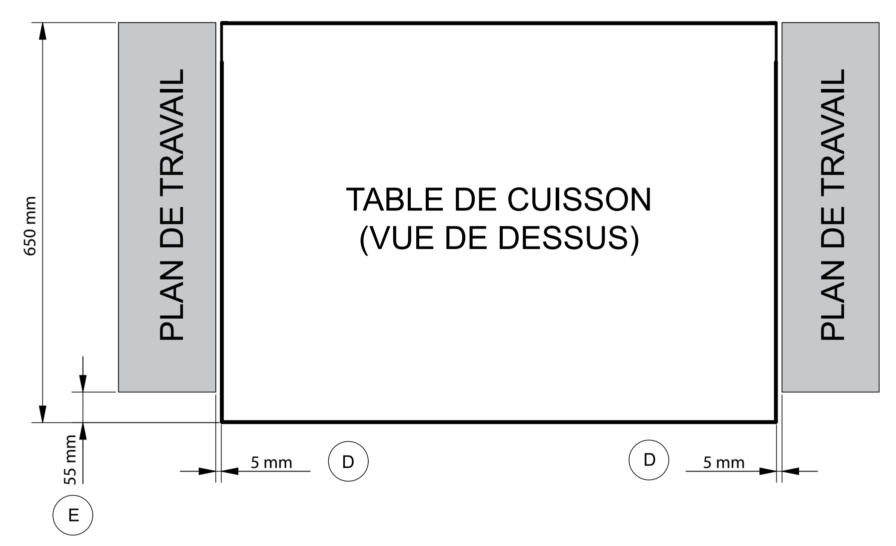
(B) Une distance minimum de 75 mm doit être respectée au-dessus du plan de cuisson entre chaque extrémité du fourneau et toute surface adjacente. Cette distance peut être réduite à 50 mm si les surfaces sont constituées d'un matériau non combustible (céramique, verre, pierre, métal).

(C) Une distance minimum de 800 mm doit être respectée entre la table et toute surface horizontale située au-dessus.

(D) Il est recommandé de laisser un espace de 5 mm entre les côtés des parois adjacentes afin de faciliter le placement et le déplacement de l'appareil. Il est aussi recommandé de ne pas encastrer ou bloquer définitivement le fourneau afin de faciliter les éventuelles interventions ultérieures (nettoyage, réparation ....).

(E) Il est recommandé de positionner le bord de la table de cuisson en avancée de 55 mm par rapport aux éléments mobiliers adjacents.

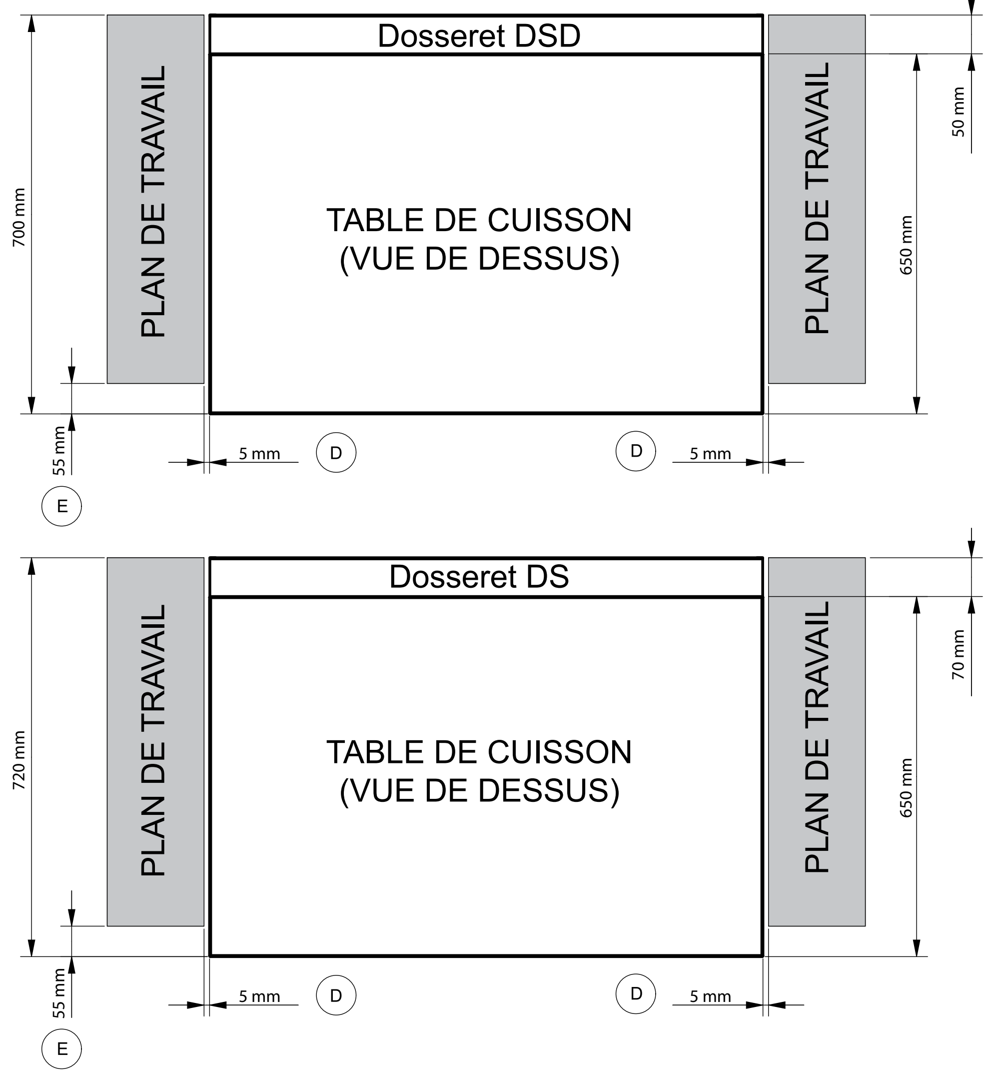




UTILISATION DU DOSSERET (Réf.: DSD er DS) ET DES HABILLAGES ARRIÈRES (Réf.: LCH et LCR) :

Particulièrement recommandés pour les fourneaux encastrés, les dosserets et habillages sont proposés comme accessoires. Ils espacent l'appareil de 50 mm (DSD) à 70 mm (DS) du mur et portent ainsi la profondeur du plan de cuisson à 700 ou 720 mm.

Ils permettent aussi un meilleur confort de fonctionnement des composants.





Conseils


Vérifier que le fourneau est réglé pour la nature du gaz installé (voir l'étiquette au point de raccordement gaz).

Si le gaz d'alimentation de votre installation n'est pas compatible avec le réglage gaz de votre appareil, il est alors nécessaire de procéder à des modifications de réglage. Pour cela se référer au chapitre «Changement de gaz» de cette notice.

Gaz butane : Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 2,6 kg/h. 2 bouteilles jumelées à l'entrée du détendeur sont indispensables pour obtenir un fonctionnement correct de l'appareil en cas d'utilisation globale et prolongée.

Gaz propane : Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 3 kg/h. 2 bouteilles jumelées à l'entrée du détendeur sont indispensables pour obtenir un fonctionnement correct de l'appareil en cas d'utilisation globale et prolongée. L'alimentation par bouteille de 37 kg ou citerne cryogénique est possible et recommandée.

Avant raccordement

Contrôlez :

◊ **L**a concordance de la pression d'alimentation gaz de l'installation avec la pression gaz pour lequel l'appreil est réglé.

◊ **L**e parfait état de propreté des canalisations, afin d'éviter l'obstruction des injecteurs et le dysfonctionnement des têtes magnétiques.

◊ **L**e gaz pour lequel l'appareil à été réglé : plaquette signalétique et marquage.

◊ **L**a compatibilité de la section des canalisations d'alimentation avec la puissance de l'appareil.

◊ **L**a conformité du débit d'air neuf. (Arrivée d'air suffisante pour permettre une bonne combustion - voir annexe 1).

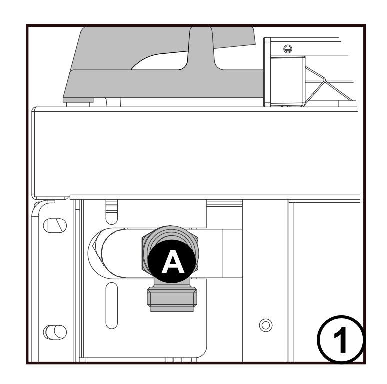
Raccordement gaz

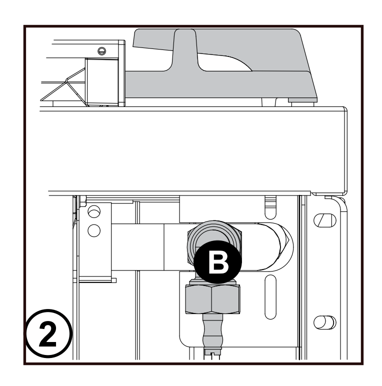
Raccord mâle (A) Ø 15/21, filetage 1/2" gaz/ figure (1).

Après raccordement

Contrôler la pression d'alimentation sur prise de pression (B)/ figure (2).

Vérifier l'étanchéité du raccordement.





OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE FOYERS GAZ



L' ouverture de la table permet d'avoir accès aux composants situés sous la table de cuisson.

Cette opération est nécessaire,notamment pour :

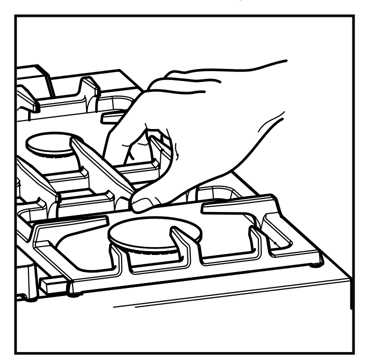
☞ Changer les injecteurs des brûleurs de table en cas de changement de gaz d'alimentation.

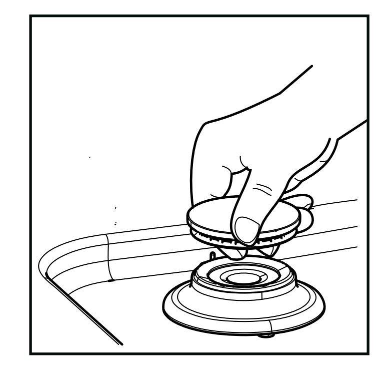
☞ Ajuster la position des thermocouples de sécurité des brûleurs.

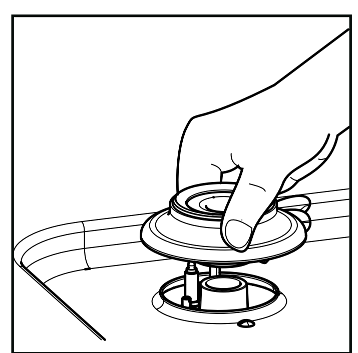
☞ Remplacer un composant de régulation ou de commande.

OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE : FOYERS GAZ

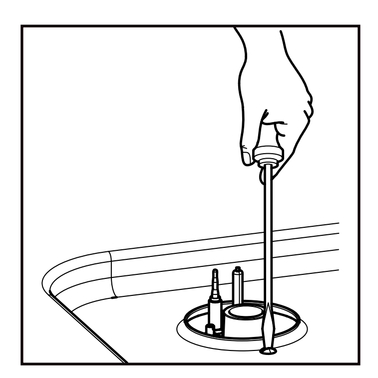
① Déposer les grilles, supports de casseroles, plaque coup de feu (pour les tables «Tradition») puis retirer les chapeaux et corps de brûleurs.







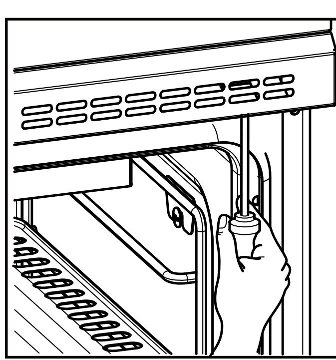
② Dévisser les vis de fixation situées sous les corps de brûleur.



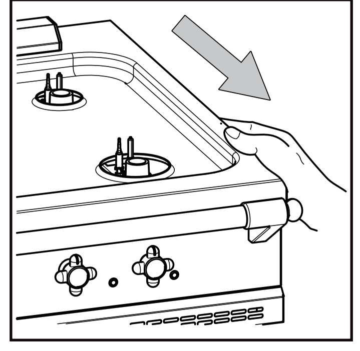
③ Deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération solidarisent la table de cuisson en acier inoxydable et le bandeau de commande.

Ouvrir la ou les portes de fours et de placards.

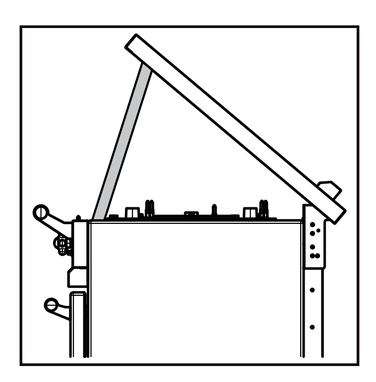
A l'aide d'un tournevis plat, dévisser sans les enlever les deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération.



④ Tirer légèrement la table de cuisson vers l'avant.







⑤ Soulever la table de cuisson.

Sécuriser, assurer la position ouverte de la table de cuisson à l'aide d'une cale.

⑥ Pour fermer la table, effectuer les opérations ci-dessus en sens inverse.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON



Les appareils gaz Lacanche sont livrés avec un réglage conforme à la réglementation, compatible avec les spécificités du gaz d'alimentation (nature, pression) précisées lors de la commande et indiquées sur la plaque signalétique.

Il est toutefois impératif après raccordement de vérifier le bon fonctionnement des brûleurs (table de cuisson et four) et de procéder si nécessaire à un réglage, afin d'ajuster la hauteur de la flamme.

Il est nécessaire pour cela de régler le débit d'alimentation gaz du brûleur en serrant ou desserrant la vis de réglage du robinet située derrière la manette.

Ce réglage est indispensable lors du changement du gaz d'alimentation après avoir changé les injecteurs (voir chapitre «Changement de gaz»).

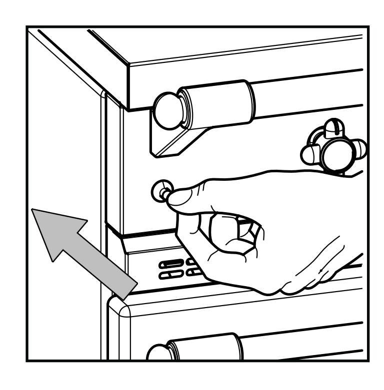
AVERTISSEMENT :

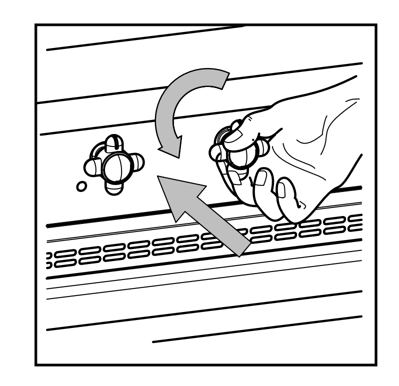
Le réglage des brûleurs doit être effectué par un intervenant qualifié.

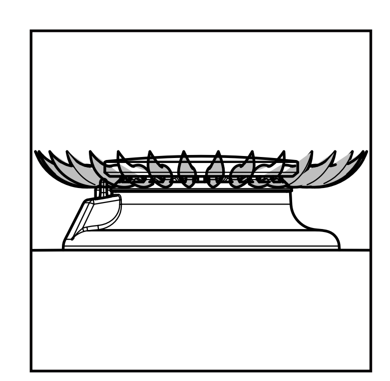
MISE EN FONCTION :

1. Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

   Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.

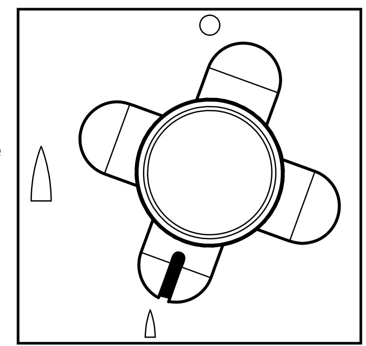






2. Positionner l'indexation sur le symbole petite flamme «△» en maintenant la manette poussée.

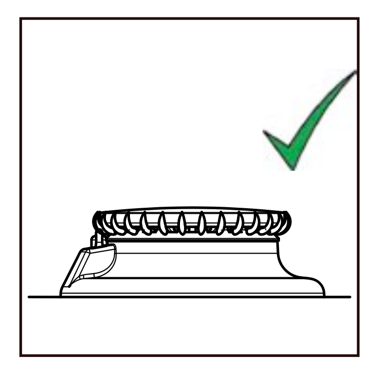
   Relâcher la manette, après une dizaine de secondes, afin de permettre l'accrochage du thermocouple.



3. En position ralenti, la flamme doit être basse, régulière et couvrir légèrement la sonde du thermocouple.

   ► Si en position ralenti, la flamme est trop faible et que le brûleur s'éteint après avoir relâcher la manette, il est nécessaire d'augmenter le débit d'alimentation gaz du brûleur.

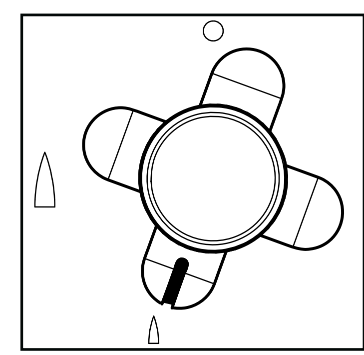
   ► Si en position ralenti, la flamme est trop forte, il est nécessaire de réduire le débit d'alimentation gaz du brûleur.



RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

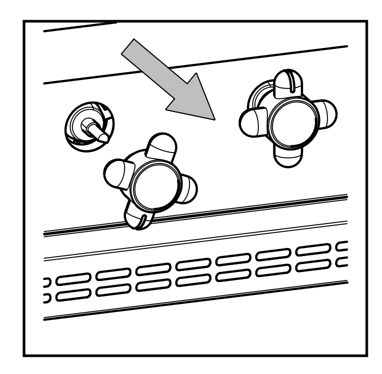


RÉGLAGE DU DÉBIT :

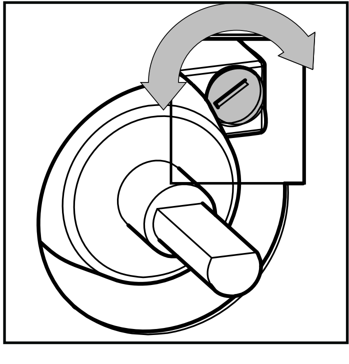


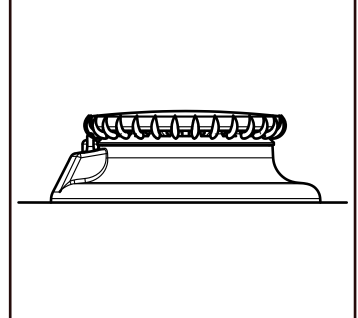
Le réglage du débit réduit d'alimentation gaz s'effectue flamme allumée après avoir déposé la manette, en desserrant ou serrant à l'aide d'un petit tournevis la vis du robinet gaz située derrière la manette et le bandeau de commande.

(1) Lorsque la flamme est allumée positionner la manette sur la position petite flamme «».



(2) Déposer la manette.

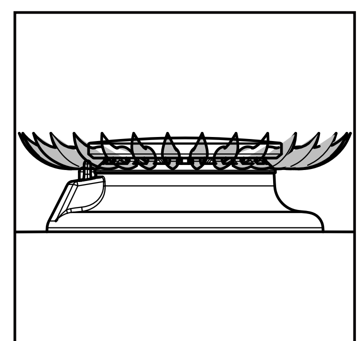




(3) Serrer ou desserrer la vis du robinet d'alimentation afin d'ajuster la flamme en position «débit réduit».

Le desserrage de la vis augmente la flamme.

Le serrage de la vis réduit la flamme.

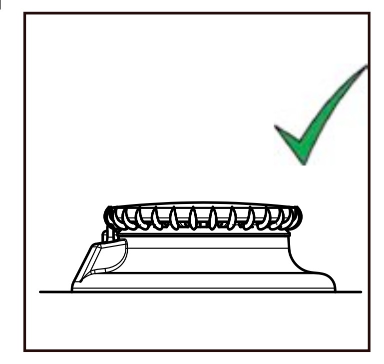


(4) Remettre en place la manette, puis la tourner vers la gauche en position grande flamme «».

(5) Passer rapidement de la position grande flamme «» à la position petite flamme «».

Lors de cette manipulation, la flamme ne doit pas s'éteindre.

Les flammes doivent être réduites au ¼ de leur taille en position mini.



Si tel n'est pas le cas :



- Reprendre les opérations de (1) à (5).

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

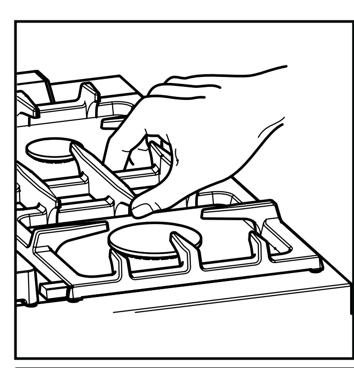


RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE :

Le réglage de l'air primaire (mélange air/ gaz) s'effectue en ajustant la bague d'air située à la base du brûleur, sous la table. Le mélange est correct lorsque la flamme est stable et pourvue de cônes bleus.

Une flamme à pointe molle et jaune résulte d'un manque d'air.

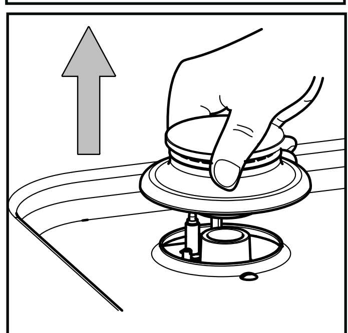
Une flamme dont la base est décollée des trous du chapeau de brûleur résulte d'un excès d'air.



ATTENTION : Le réglage de la bague d'air s'effectue brûleur éteint.

S'assurer que tous les éléments préhensibles (grilles, chapeaux de brûleur, ...) et que les zones d'intervention ne soient pas chaudes afin d'éviter tout risque de brûlures.

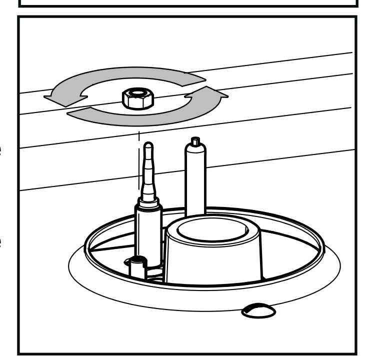
1. Déposer les grilles, supports de casseroles, plaque coup de feu (pour les tables «Tradition») puis retirer les chapeaux et corps de brûleurs.



2. Par l'ouverture du brûleur de la table, desserrer le contre écrou situé sur la tige de réglage de la bague d'air avec une clé de 7.

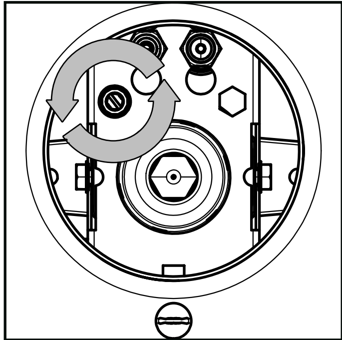
   ► En cas de manque d'air, tourner vers la droite la tige de réglage pour augmenter l'ouverture de la bague d'air.

   ► En cas d'excès d'air, tourner vers la gauche la tige de réglage pour diminuer l'ouverture de la bague d'air.



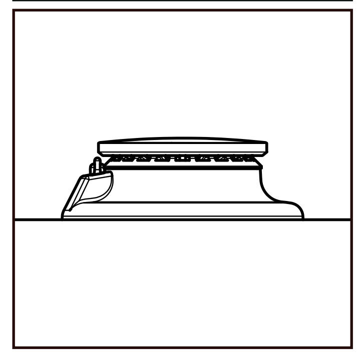
3. Placer et resserrer modérément le contre écrou.

4. Lorsque le réglage est effectué, replacer les corps et chapeaux de brûleurs et pratiquer un nouvel essai.



RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ DE FLAMMES PAR THERMOCOUPLE :

Lors de l'allumage et après réglage, si le brûleur s'éteint après avoir maintenu la manette enfoncée puis l'avoir relâché après une vingtaines de secondes, vérifiez que :



- La pointe du thermocouple est bien léchée par la flamme sans que celle-ci soit en contact avec le brûleur.
- Les thermocouples et têtes magnétiques sont en bon état de propreté.
- Le serrage (modéré) de la tête magnétique sur le robinet est correct.

RÉGLAGE DU BRÛLEUR DE FOUR



Les appareils gaz Lacanche sont livrés avec un réglage conforme à la réglementation, compatible avec les spécificités du gaz d'alimentation (nature, pression) précisées lors de la commande et indiquées sur la plaque signalétique.

Il est toutefois impératif, après raccordement de vérifier le bon fonctionnement des brûleurs (table de cuisson et four) et de procéder si nécessaire à un réglage, afin d'ajuster la hauteur de la flamme.

Il est nécessaire pour cela de régler le débit d'alimentation gaz du brûleur en serrant ou desserrant la vis de réglage du robinet située à côté de la manette.

Ce réglage est indispensable lors du changement du gaz d'alimentation après avoir changé les injecteurs (voir chapitre «Changement de gaz».

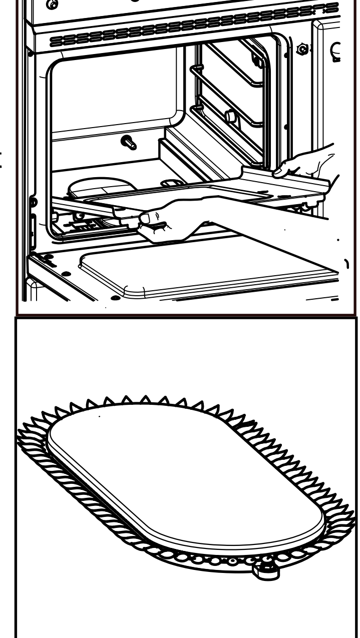
AVERTISSEMENT :

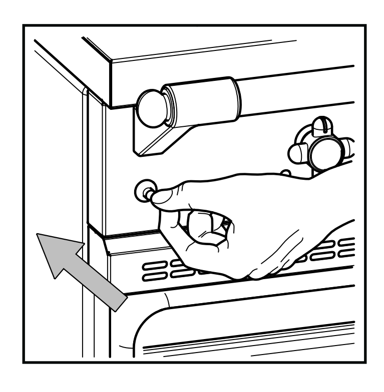
Le réglage des brûleurs doit être effectué par un intervenant qualifié.

MISE EN FONCTION :

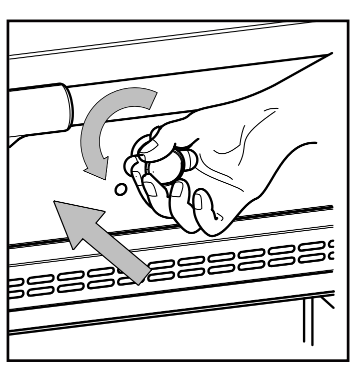
1. Ouvrir la porte du four.
2. Enlever la sole.
3. Appuyer sur la manette, tourner la manette et appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

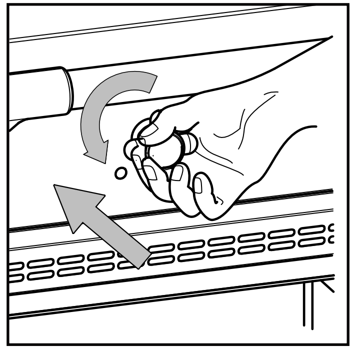
   Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.



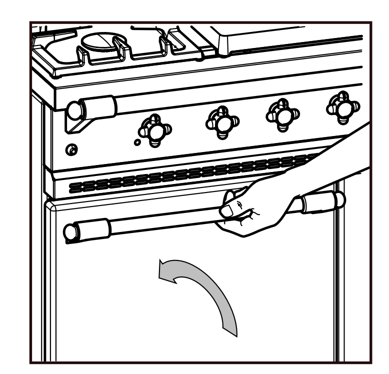




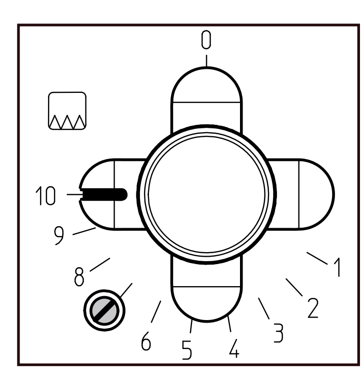




4. Fermer la porte du four.

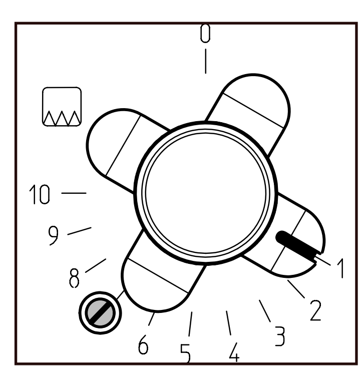


5. Laisser chauffer le four environ 1/4 heure (Thermostat **10**).

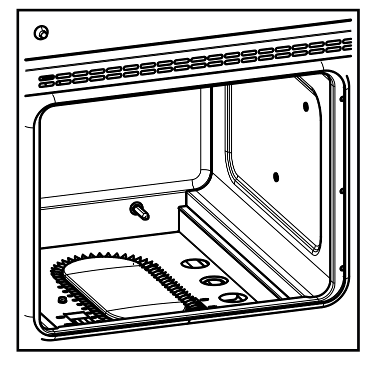




(6) Passer en position ralenti (Thermostat **1**).



(7) Ouvrir la porte du four et vérifier immédiatement que la hauteur de la flamme est en position basse (quelques millimètres) et vient couvrir légèrement la pointe du thermocouple.



En position ralenti, la hauteur de la flamme doit être régulière.

► Si en position ralenti, la flamme est trop faible et que le brûleur s'éteint après avoir relâcher la manette, il est nécessaire d'augmenter le débit d'alimentation gaz du brûleur.

► Si en position ralenti, la flamme est trop forte, il est nécessaire de réduire le débit d'alimentation gaz du brûleur (voir ci-dessous «RÉGLAGE DU DÉBIT»).

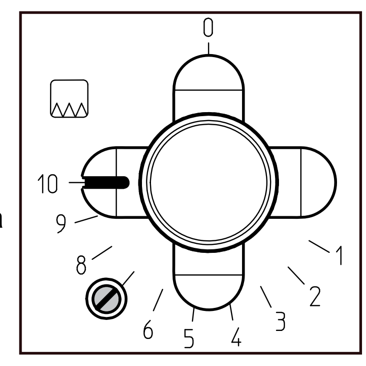
<u>RÉGLAGE DU DÉBIT :</u>

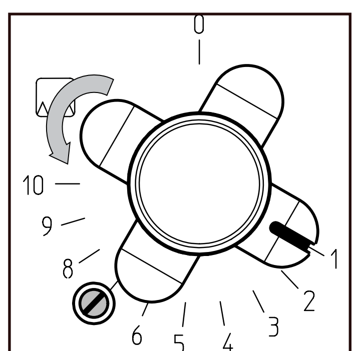
Le réglage du débit réduit d'alimentation gaz s'effectue flamme allumée après avoir déposé la manette, en desserrant ou serrant à l'aide d'un petit tournevis la vis du robinet gaz située à gauche de la manette dans l'axe d'une ouverture.

(1) Après mise en fonction (voir instructions (1) à (4) ci-dessus), laisser chauffer le four sur position **10** pendant 15 minutes.

Positionner la manette sur la position **1**.

(2) Ouvrir la porte du four afin de visualiser la hauteur de flamme.

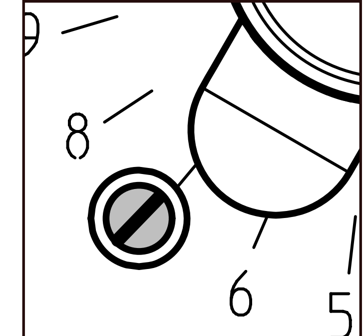


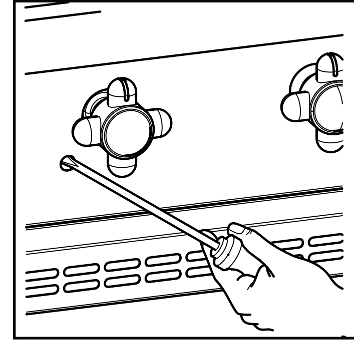


(3) Serrer ou desserrer la vis du robinet d'alimentation afin d'ajuster la flamme en position «débit réduit».

Le desserrage de la vis augmente la flamme.

Le serrage de la vis réduit la flamme.





RÉGLAGE DU BRÛLEUR DE FOUR



RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE :

Le réglage de l'air primaire (mélange air/ gaz) s'effectue en ajustant la bague d'air. Le mélange est correct lorsque la flamme est stable et pourvue de cônes bleus.

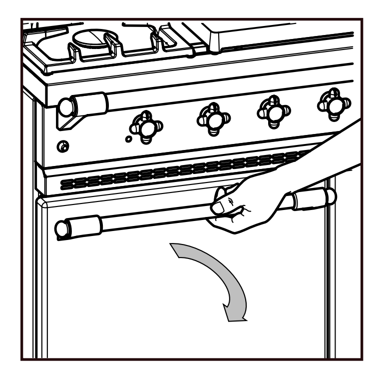
Une flamme molle à pointe jaune résulte d'un manque d'air.

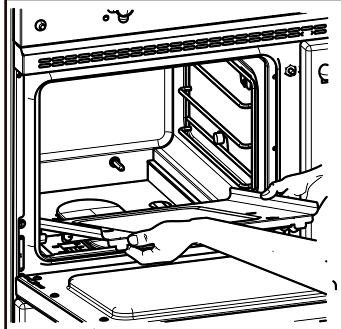
Une flamme dont la base est décollée des trous du chapeau de brûleur résulte d'un excès d'air.

ATTENTION : Le réglage de la bague d'air s'effectue brûleur éteint.

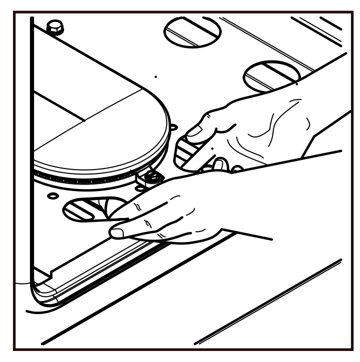
S'assurer que tous les éléments susceptibles d'être prises en main (grilles, sole, ...) et que les zones d'intervention ne soient pas chaudes afin d'éviter tout risque de brûlures.

1. Ouvrir la porte de four.
2. Enlever la sole.





3. Accéder à la bague d'air par les deux ouvertures qui se trouvent devant le brûleur.
4. Effectuer le réglage.
   - ► Augmenter l'arrivée d'air en tirant la bague d'air vers l'avant.
   - ► Diminuer l'arrivée d'air en poussant la bague d'air vers l'arrière.



RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ DE FLAMMES PAR THERMOCOUPLE :

Lors de l'allumage et après réglage, si le brûleur s'éteint après avoir maintenu la manette enfoncée puis l'avoir relâché après une dizaine de secondes, vérifiez que :

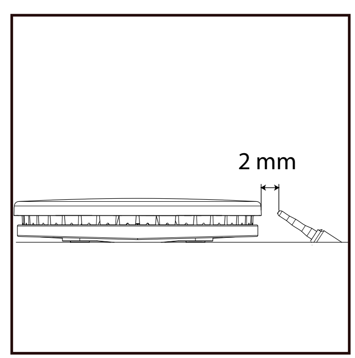
- La pointe du thermocouple est bien léchée par la flamme sans que celle-ci soit en contact avec le brûleur.

  La distance entre le thermocouple et le brûleur est de 2 mm.

  Si le ralenti est réglé plus bas que le réglage usine, il peut être nécessaire de réduire cette cote.

  Vérifier aussi que :

- Les thermocouples et têtes magnétiques sont en bon état de propreté.
- Le serrage (modéré) de la tête magnétique sur le robinet est correct.





CHANGEMENT DE GAZ

Les appareils gaz Lacanche sont livrés avec un réglage conforme à la réglementation, compatible avec les spécificités du gaz d'alimentation (nature, pression) précisées lors de la commande et indiquées sur la plaque signalétique.

Les diamètres d'injecteurs adaptés à la puissance des brûleurs correspondent au gaz d'alimentation (voir tableau 6 en annexe).

En cas de changement de gaz, il est nécessaire de procéder au remplacement des injecteurs (pour les brûleurs de table et du four) et de régler l'air primaire ainsi que le débit des brûleurs.

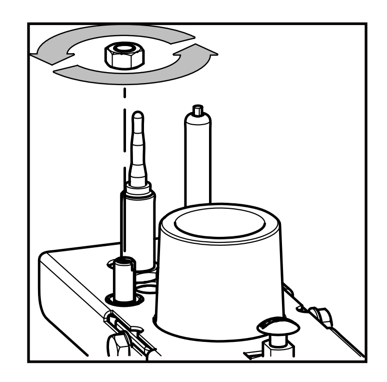
<u>CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS :</u>

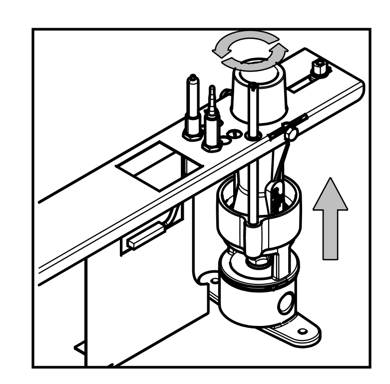
<u>CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE TABLE :</u>

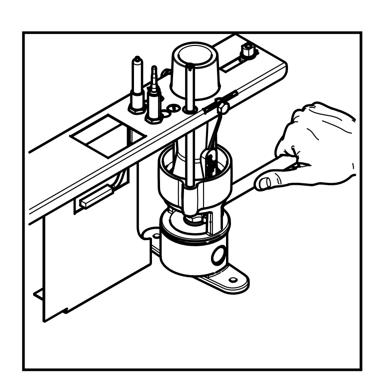
1 Ouvrir la table (voir chapitre «Ouverture et repose de la table»).

2 Desserrer le contre écrou situé sur la tige de réglage de la bague d'air avec une clé de 7.

3 Relever la bague d'air en tournant vers la gauche la tige de réglage afin de permettre l'accès à l'injecteur.







4 Retirer l'injecteur en le dévissant à l'aide d'une clé de 12.

5 Remplacer le joint d'étanchéité.

6 Remplacer l'injecteur.

Les diamètres d'injecteurs à utiliser en fonction des gaz d'alimentation sont donnés dans le tableau 6 dans le chapitre ANNEXE TECHNIQUE.

7 Reposer la table (voir chapitre «ouverture et repose de la table»).

8 Reprendre les réglages des brûleurs (voir chapitre «Réglages des brûleurs de table»).

► Réglage du débit réduit.

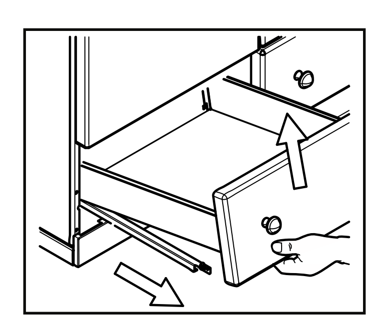
► Réglage de l'air primaire.

► Réglage des thermocouples.

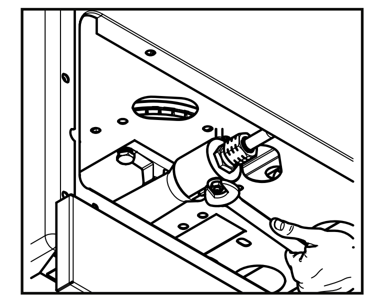
9 Placer et resserrer le contre écrou après réglage.

CHANGEMENT DE GAZ

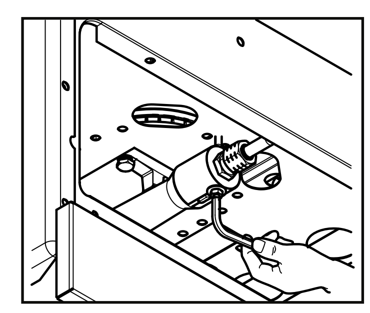
CHANGEMENT D'INJECTEUR DU BRÛLEUR DE FOUR :



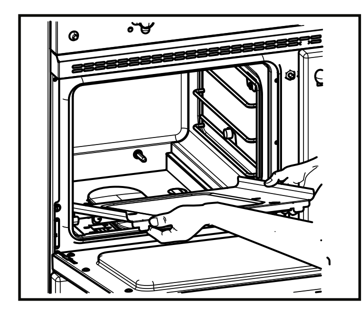
1. Enlever le tiroir de son logement pour avoir accès au raccordement du brûleur sous le four.



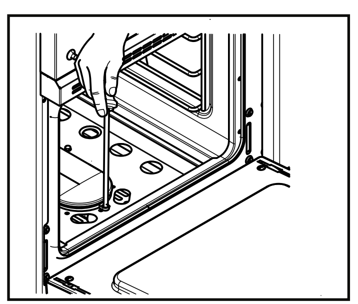
2. Desserrer sans l'enlever l'écrou qui se trouve au niveau de la bague d'air avec une clé de 7.



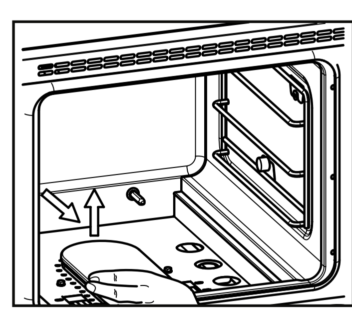
3. Desserrer sans l'enlever la vis pointeau avec une clé 6 pans/ 2 mm pour désengager le porte injecteur.
4. Désengager le porte injecteur du brûleur.
5. Ouvrir la porte de four.



6. Retirer la sole du four.

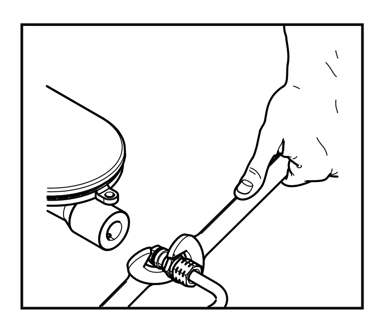


7. Enlever la vis qui maintien le brûleur avec une clé de 7.



8. Désengager le brûleur en le tirant vers l'avant et en soulevant l'arrière du brûleur.





(9) Par l'ouverture du fond de four laissé libre par l'enlèvement du brûleur, démonter l'injecteur :

► Avec une clé de 16, maintenir le porte injecteur.

► Avec une clé de 12, dévisser l'injecteur.

(10) Changer le joint et l'injecteur.

Lors de la remise en place du porte injecteur, s'assurer que ce dernier est positionné correctement au fond du brûleur.

Vérifier l'étanchéité du circuit.

Ajuster le positionnement du brûleur afin de respecter une distance de 2 mm entre le thermocouple et le brûleur.

(11) Reprendre les réglages des brûleurs (voir chapitre «Réglages des brûleurs de table»).

► Réglage du débit réduit.

► Réglage de l'air primaire.

► Réglage des thermocouples.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation

PRÉCAUTIONS AVANT RACCORDEMENT :

Vérifier :

☞ Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.

☞ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

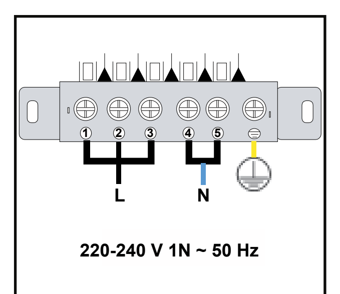
RECOMMANDATIONS LORS DU RACCORDEMENT :

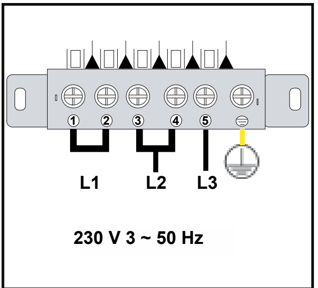
- Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- La longueur des conducteurs du câble d'alimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

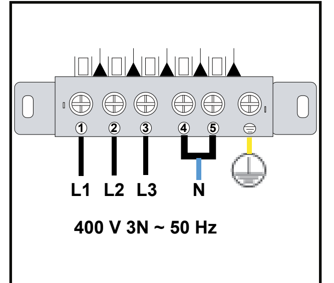
① Déposer la (ou les) trappe(s) à l'arrière de l'appareil repérée(s) par l'autocollant ⚡ .

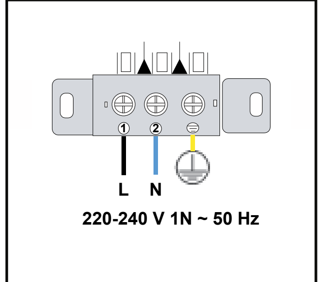
② Passer le câble dans le passe fils.

③ Dévisser complètement jusqu'en butée les vis du bornier





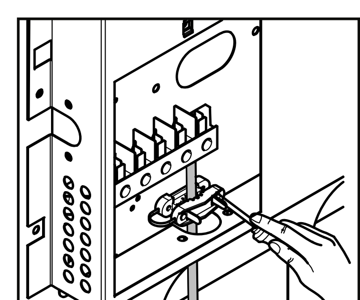




④ Mettre en place, un par un les fils d'alimentation et si nécessaire des cavaliers de pontage.

Resserrer chaque borne jusqu'en butée.

⑤ Fixer le câble d'alimentation au moyen du serre câble.





Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



THERMOSTAT LIMITEUR DES FOURS ÉLECTRIQUES:

Le thermostat limiteur est, conformément aux règles de construction, destiné à protéger l'appareil de toute surchauffe excessive ou d'une surtension (exemple : foudre).

En cas de surchauffe le thermostat limiteur se déclenche et coupe les fonctions fours de l'appareil.

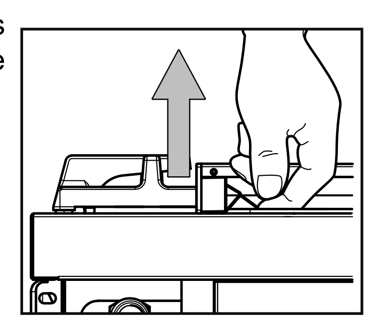
De plus le limiteur, de part sa technologie, est très sensible aux chocs et aux vibrations qui peuvent se produire durant les transports et les manipulations.

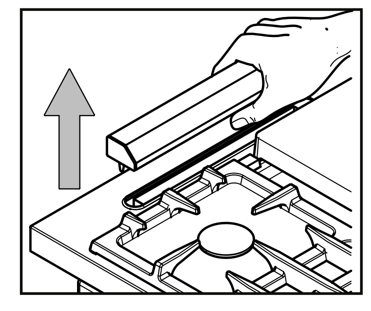
Le déclenchement intempestif du limiteur peut alors survenir lors de la première mise en chauffe du four et couper ainsi le fonctionnement de ce dernier.

Nota: **RECHERCHER TOUJOURS** la cause du déclenchement de ce thermostat :

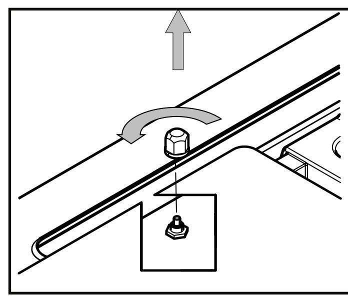
Pour réarmer le thermostat limiteur sur les TABLES GAZ :

1 Retirer la cheminée sur le dessus de la table en appuyant sur les clips placés sur les côtés de la cheminée et accessibles par l'arrière de la cheminée.

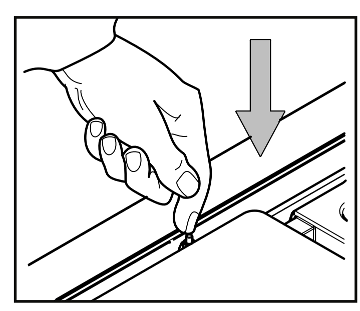




2 Dévisser le capuchon protégeant le bouton.



3 Appuyer sur le poussoir.



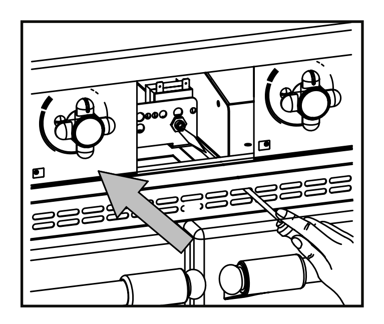
RÉENCLENCHEMENT DU THERMOSTAT LIMITEUR DES FOURS ÉLECTRIQUES



Pour réarmer le thermostat limiteur sur les TABLES ÉLECTRIQUES :

Le poussoir se trouve derrière le bandeau d'aération.

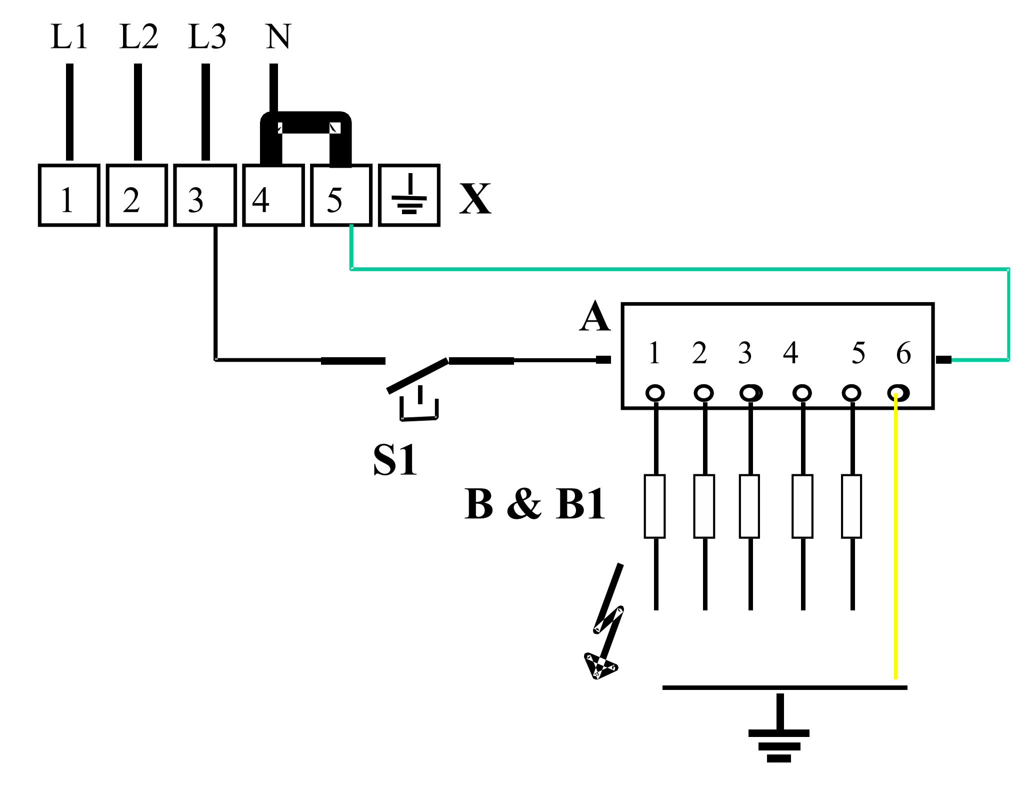
Appuyer sur le poussoir à l'aide d'un tournevis.





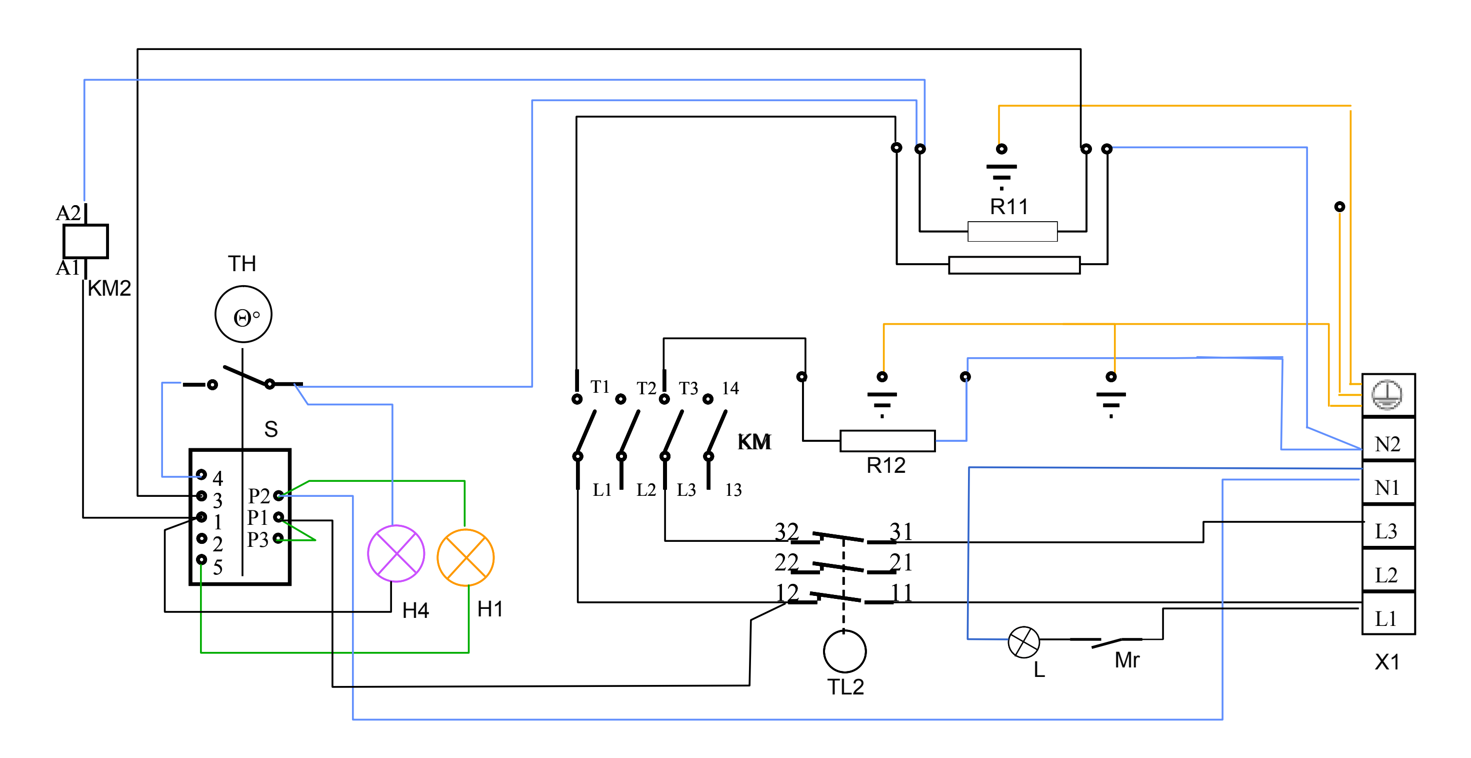
Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 0

Table gaz + four gaz



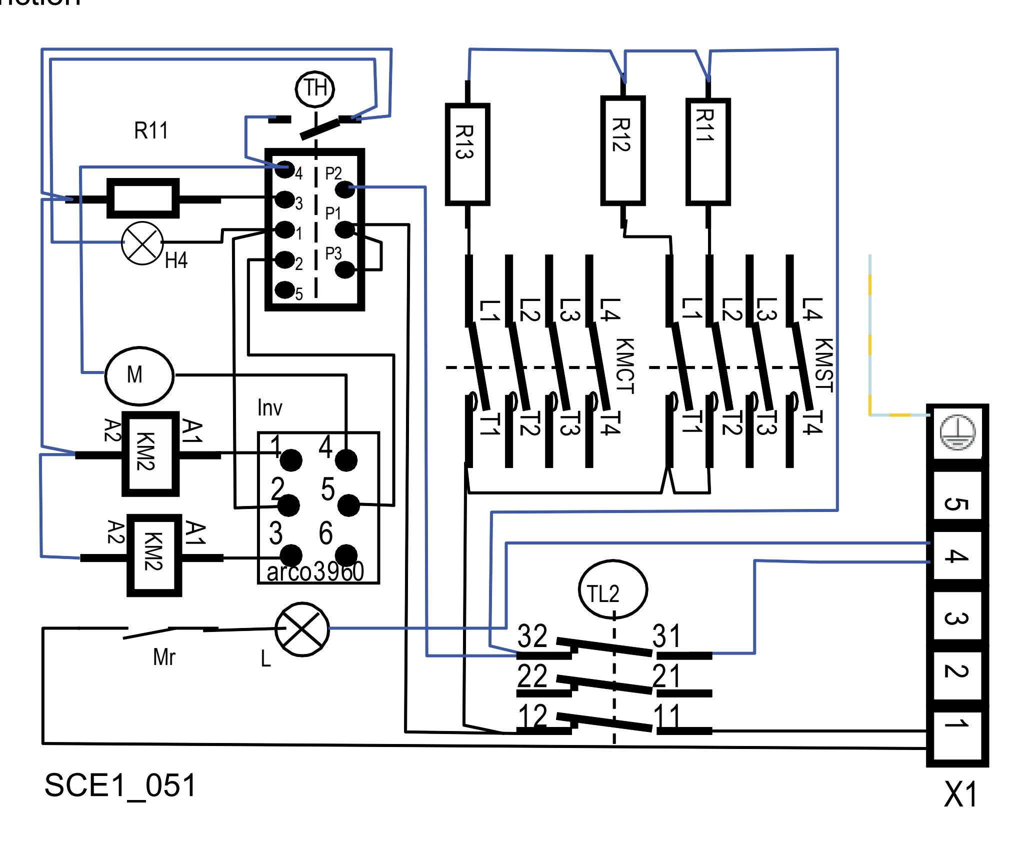
Nota : Les bornes de l'allumeur non utilisées sont reliées à la masse.

Four électrique statique





Four multifonction





LIGNE GAZ

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 10 en annexe 0

Chapeau de brûleur 3 kW	Chapeau de brûleur 5 kW	Chapeau de brûleur 4 kW	Chapeau de brûleur 1,5 kW
Ø 71,5 mm	Ø 106,5 mm	Ø 89,5 mm	Ø 54,5 mm
Rapide	Ultra rapide	Intensif	Semi rapide
65330006	65330008	65330007	65330005

Corps de brûleur 3 kW
Rapide
65640006

Corps de brûleur 5 kW
Ultra Rapide
65640008

Corps de brûleur 1,5 kW
Semi Rapide
65640005

Corps de brûleur 4 kW
Intensif
65640007

Contre écrou
6551528

Rondelle
6516346

Bougie d'allumage
65226006

Thermocouple
6539895

Tube mélangeur
65064007

Bague d'air
65080005

Support brûleur
65033018



BRÛLEUR DE FOUR RÉFÉRENCE ENSEMBLE 90000003

Injecteur conique
Voir tableau 6 en annexe
Joint metalo plastique
6516295

Ensemble brûleur :
Chapeau de brûleur
65062010
Corps de brûleur
65062011

Vis HC, à bout pointu M4-16
65412010
Rondelle M5
65330007
Ecrou M4
6551539

Bague d'air
650800012

Porte injecteur
6551764

Fourneaux gaz

SULLY

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.
Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.



MANUEL D'UTILISATION



Cet appareil possède le marquage CE c'est à dire qu'il répond aux exigences essentielles des directives européennes en terme de sécurité auxquelles il est soumis

AVERTISSEMENTS



- **Il est impératif avant toute utilisation d'enlever toutes les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles.**

- **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes à capacités réduites ainsi que les enfants.**

- **L'appareil ne doit pas être déplacé, soulevé par la barre de protection ou les portes sous peine d'endommagement de l'émail. Il est déconseillé de prendre appui sur la barre de protection.**

- **Ne jamais stocker de produits inflammables dans le four, dans l'armoire, dans les tiroirs, dans le chauffe-assiettes. Les matières plastiques et les objets sensibles à la chaleur peuvent être endommagés.**

- **Ne pas stocker d'objet sur les surface de cuisson.**

- **Ne pas suspendre de matériau inflammable au-dessus de l'appareil.**

- **L'usage de cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de préparations alimentaires. Ne pas utiliser la table de cuisson ou le four comme appareil de chauffage.**

- **Quand vous utilisez la table de cuisson, ne pas toucher les grilles de table et les zones environnantes. Les zones adjacentes aux foyers gaz et électriques sont chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

- **Quand vous utilisez le four, ne touchez pas, sans protection, les surfaces intérieures, ainsi que les zones situées à proximité.**

- **Ne pas couvrir la table de cuisson avec des feuilles d'aluminium.**

- **Ne pas obturer les conduits d'évacuation ou d'aération. Assurez-vous que le renouvellement d'air frais est suffisant dans la pièce où l'appareil est installé.**

- **Coupez l'alimentation gaz et ou électrique de l'appareil avant toute intervention technique ou réparation. Déconnecter l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.**

- **Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.**

- **Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.**

- **Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.**

- **L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.**



Appréciés par les chefs pour leur rapidité de mise en chauffe et leur facilité d'utilisation, les feux vifs gaz sont depuis toujours les foyers traditionnels des grandes cuisines. Depuis quelques années d'autres foyers de cuisson sont apparus, mais le gaz compte toujours autant d'adeptes. Les avantages sont nombreux ; le gaz permet une montée en température rapide. On peut d'un simple coup d'œil se rendre facilement compte de la puissance de la flamme pour augmenter ou réduire sa puissance.

Les tables gaz des fourneaux **LACANCHE** sont équipées de feux vifs de différentes puissances. Ces brûleurs à flamme auto stabilisée ont un ralenti très faible, permettant le mijotage et une grande puissance de chauffe pour saisir rapidement. Selon leur puissance, ils conviennent à différents types d'ustensiles.

Le brûleur semi-rapide : est recommandé par exemple pour les petites saucières, les cassolettes ou encore les poêles à blinis. Pour les petits ustensiles, un réducteur peut être posé sur la grille afin d'assurer une meilleure stabilité.

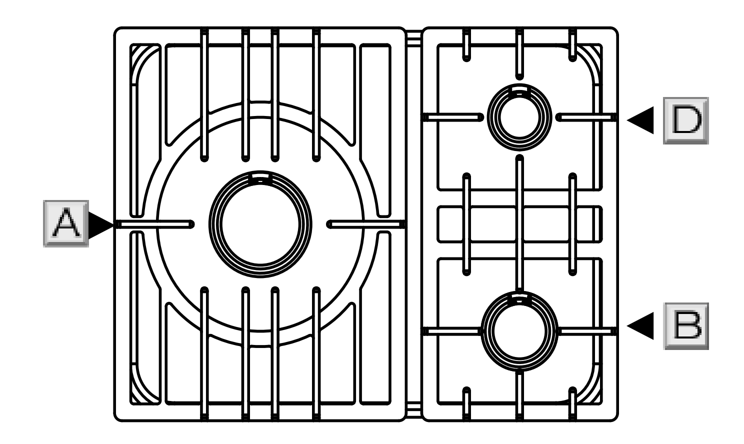
Le brûleurs intensif : convient parfaitement aux sauteuses, casseroles et marmites. Son rendement permet des montées en température très rapides et une grande souplesse d'utilisation.

Le brûleur ultra-rapide : est un brûleur de grande puissance. Il est particulièrement recommandé pour l'utilisation de grands ustensiles jusqu'à 40 cm de diamètre, pour des préparations mijotées (pot au feu, cassoulet, confitures...) ou des préparations nécessitant d'être saisies rapidement (fricassées, beignets, viandes grillées).

Description :

Les brûleurs sont disposés sur une table en acier inoxydable selon des configurations différentes en fonction des modèles. Chaque brûleur est équipé de sécurité par thermocouple. Ce dispositif coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction intempestive.

Les différents types de brûleurs sont reconnaissables en fonction de leur diamètre respectif.



Désignation		Diamètre chapeau brûleur	Puissance
Ultra-rapide	A	**Ø 107 mm**	**5 kW**
Intensif	B	**Ø 90 mm**	**4 kW**
Semi rapide	D	**Ø 55 mm**	**1,5 kW**



Utilisation :

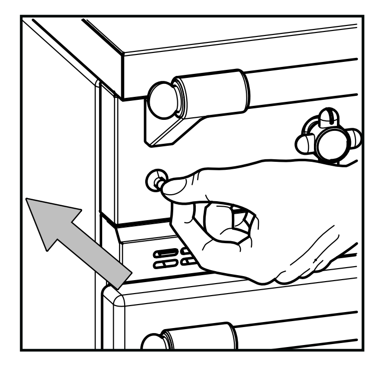
Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «maxi» indiquée par le symbole grande flamme «», appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

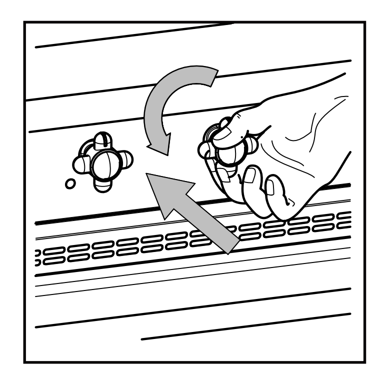
Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'enclencher la sécurité par thermocouple.

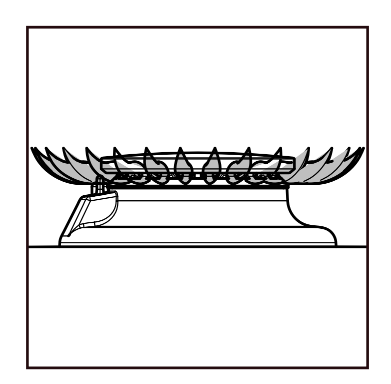
Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.

Positionner la manette sur la puissance désirée.

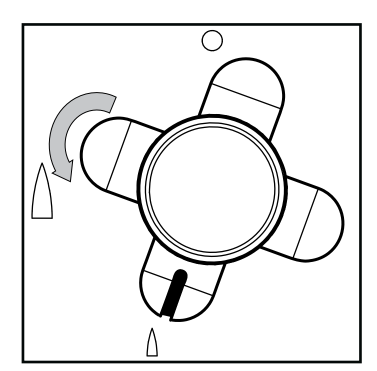
Relâcher la manette.





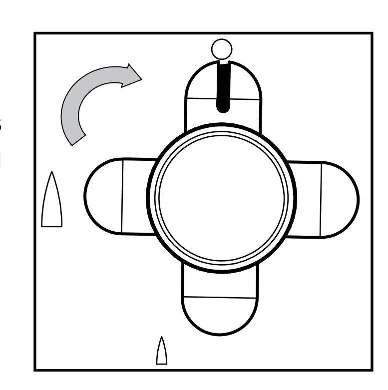


Une position débit réduit repérée par le sigle «» vous donne la puissance minimale pré-réglée du brûleur.



Pour éteindre, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «○».

La manette revient à sa position initiale, le verrouillage mécanique est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.



Conseil d'utilisation

Choisissez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé.

ATTENTION : Lors de l'utilisation de la table, du four, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

PLAQUE COUP DE FEU ÉMAILLÉE



La plaque coup de feu est une plaque en fonte émaillée chauffée par un brûleur gaz de forte puissance. Elle constitue un plan de travail où peuvent être posées en même temps plusieurs casseroles.

Grâce à la fonte qui accumule et conserve la chaleur de façon régulière sur toute sa surface, les préparations pourront, selon la température, cuire ou mijoter.

En enlevant le tampon central, le brûleur peut être utilisé comme feu vif traditionnel.

Les tables gaz de type « TRADITION» sont équipées d'une plaque coup de feu T.

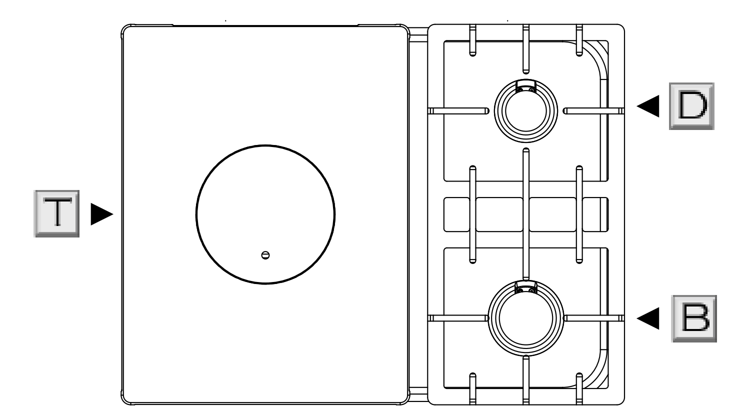
Description :

La plaque coup de feu est entièrement réalisée en fonte émaillée.

Dimensions de la plaque coup de feu (L x l) : 511 x 386 mm.

Elle est constituée en deux parties, d'une part la partie principale qui repose directement sur la table de cuisson, d'autre part d'un tampon amovible situé au centre de la plaque.

La chauffe est assurée par un brûleur ultra rapide.



Désignation		Diamètre chapeau brûleur	Puissance
Ultra-rapide	T	**Ø 107 mm**	**5 kW**
Intensif	B	**Ø 90 mm**	**4 kW**
Semi rapide	D	**Ø 55 mm**	**1,5 kW**

ATTENTION : La température peut dépasser 300°C.

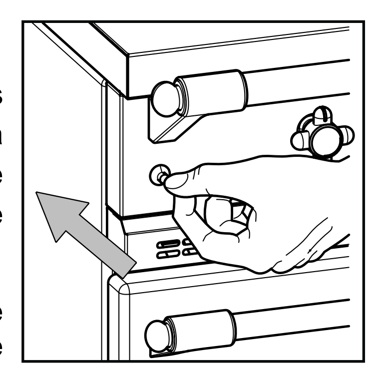
Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

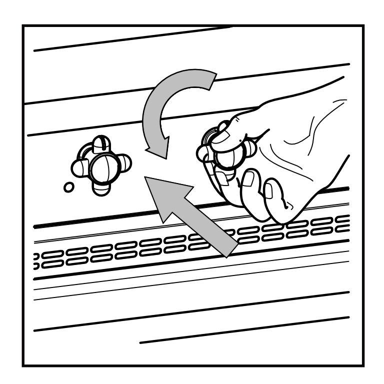
PLAQUE COUP DE FEU ÉMAILLÉE



Utilisation :

Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «maxi» indiquée par le symbole grande flamme «», appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.





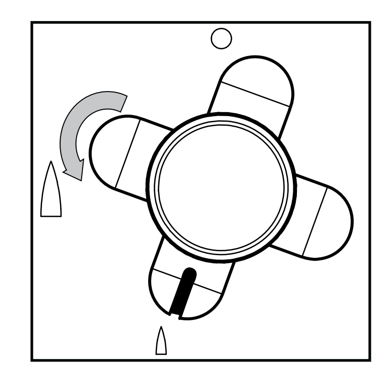
Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'enclencher la sécurité par thermocouple.

Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.

Positionner la manette sur la puissance désirée.

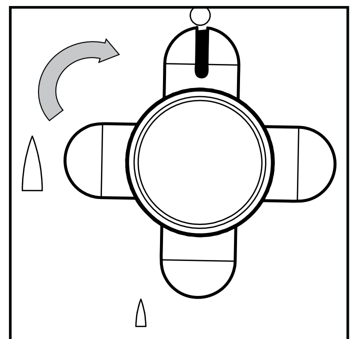
Relâcher la manette.

Une position débit réduit repérée par le sigle «» vous donne la puissance minimale pré-réglée du brûleur.



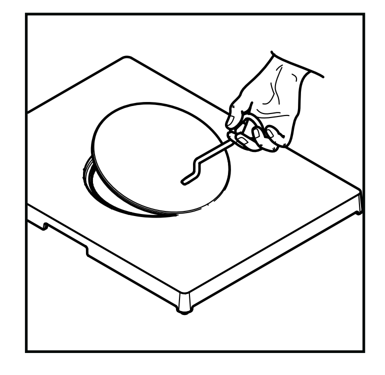
Pour éteindre, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «○».

La manette revient à sa position initiale, le verrouillage mécanique est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.



Feu vif :

Il est possible d'utiliser la plaque de feu comme feu vif en enlevant le tampon. Cela permet de cuire au contact direct de la flamme.



IMPORTANT : Ne pas nettoyer la plaque chaude avec de l'eau, celle-ci pourrait être endommagée.

ATTENTION : Lors de l'utilisation de la table, du four, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

RECOMMANDATIONS PRÉLIMINAIRES À L'USAGE DES FOURS



Afin d'utiliser un four dans les meilleures conditions, nous vous proposons de lire les lignes suivantes qui vous permettront de mieux connaître les principes de la cuisson au four.
Le four cuit et chauffe grâce à une source de chaleur, généralement située à l'intérieur de celui-ci. Cette source de chaleur chauffe l'air puis, le four dans son ensemble. Les aliments cuisent donc grâce à la chaleur dégagée directement par des éléments chauffants et au rayonnement de chaleur dégagé par les parois du four.

Quelques recommandations préalables :

Avant d'utiliser pour la première fois le four, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication, laisser chauffer le four à vide, à la position 220° C du thermostat pendant deux heures environ. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

Les plats de cuissons :

Les matériaux des plats et moules influent sur la cuisson du fait de leur épaisseur, de leur capacité à transmettre la chaleur et de leur couleur.

¤ L'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif diminuent la cuisson et la coloration du dessous. Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries et pour la cuisson des rôtis.

¤ La fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif et l'extérieur coloré augmentent la cuisson du dessous. Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes les cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Conseils de cuisson :

Nous vous conseillons :

☞ De préchauffer pendant 10 à 12 minutes suivant la position choisie avant d'enfourner votre plat.

☞ De veiller, lors de l'enfournement, à ne pas placer les préparations trop près des parois pour éviter un rayonnement excessif sur les bords des préparations.

☞ De ne pas poser directement un plat sur la sole et de ne pas faire cuire vos pièces directement dans le plat lèchefrite.

☞ D'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu ou plats en fonte émaillée) à bords hauts, de dimensions proportionnées à la pièce à rôtir et de retourner les viandes rouges à mi-cuisson ceci afin d'éviter le dégagement de fumée provoqué par les projections graisseuses lors de la cuisson de viandes.

☞ De placer le plat lèchefrite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements lors de la cuisson de tartes aux fruits.

☞ Placer et utiliser le plat lèchefrite sous la grille afin de récupérer les sucs de cuisson ou éviter tout débordement dans le cas de gratins.

Utilisation du grill sur les fours électriques :

ATTENTION, la cuisson au grilloir est très rapide, il est donc nécessaire de surveiller attentivement vos aliments.

☞ La distance entre l'élément rayonnant du grilloir et la pièce à griller doit augmenter en fonction de son épaisseur, pour éviter d'avoir une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.

☞ En mode grilloir, la porte de four doit être maintenue fermée, sauf lors de l'inspection de la cuisson.

FOUR GAZ



Le four gaz est un four de grandes performances. De l'avis de certains chefs inconditionnels, le four gaz ne dessèche pas les préparations pendant la cuisson. Les résultats obtenus sont excellents et la consommation d'énergie plus économique !

Le four gaz est indiqué pour les cuissons longues, par exemple pour les recettes cuites dans des plats de terre (terrines, gratins, ragoûts, etc...) mais aussi pour les viandes nécessitant une cuisson courte et devant être saisies (carré d'agneau), ou encore les rôtis, qui ne croûtent pas et restent vraiment moelleux.

De plus, le four gaz permet de cuire dans d'excellentes conditions toutes les préparations nécessitant un fort effet de " sole " (1). Pour les préparations devant être cuites dans une ambiance sèche ou à des températures très basses (en dessous de 150°) comme les meringues ou certaines pâtisseries, nous recommandons l'utilisation de fours électriques.

(1) *L'effet de sole est obtenu par la chaleur venant de la partie basse du four, c'est à dire, dans le cas du four gaz, de l'endroit où se trouve la source de chaleur. L'effet de sole est recommandé par exemple pour la cuisson des tartes au fruit, des quiches lorraines etc...*

<u>Description :</u>

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°, les fours gaz sont équipées d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Les dimensions (L x H x P) du four sont : 530 mm x 305 mm x 455 mm; volume de 73 litres.

Le brûleur de four est commandé par un robinet thermostatique. Une protection par thermocouple assure la sécurité par fermeture de l'arrivée de gaz au robinet thermostatique en cas d'extinction intempestive du brûleur.

Le brûleur de four est de grande dimension afin d'assurer l'homogénéité de la surface de chauffe de la sole. Sa puissance est de 4.0 kW.

Le four gaz est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

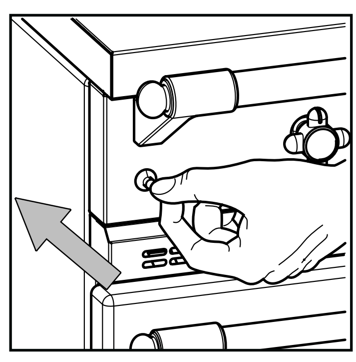
<u>Utilisation :</u>

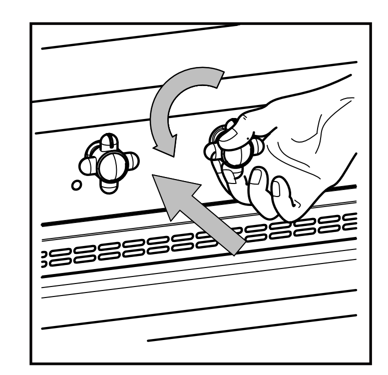
Ouvrir la porte du four.

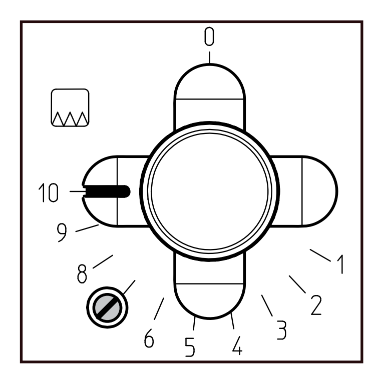
Pousser et tourner la manette sur la position **10,** appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.

Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'enclencher la sécurité par thermocouple.







Relâcher la manette.

Mettre la manette sur la puissance désirée.

<u>Attention</u> :

Lorsque le four est allumé, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Garder les enfants à bonne distance. Manipuler les plats et grilles avec précaution.

Les orifices ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

Ne stocker pas de produits inflammables dans le tiroir à cassolerie.



Températures données à titre indicatif après 10 minutes de chauffe four vide.

Repère	Température °C / Four gaz
1	100 °C
2	110 °C
3	120 °C
4	140 °C
5	160 °C
6	180 °C
7	200 °C
8	220 °C
9	240 °C
10	260 °C



Le four électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire dans de très bonnes conditions toutes les préparations habituelles.

Doté de trois éléments chauffants, le four électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Le four électrique est particulièrement recommandé pour toutes les préparations et plus particulièrement les pâtisseries sèches (tuiles aux amandes, génoises etc...).

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; le four équipées d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Les dimensions (L x H x P) du four sont : 530 mm x 305 mm x 455 mm, volume 73 litres.

Le four électrique est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance de 1700 Watts et en partie voûte d'un élément périphérique de 1200 Watts fonctionnant simultanément.

En position grilloir, seul l'élément central de la résistance de voûte d'une puissance de 2850 Watts fonctionne.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

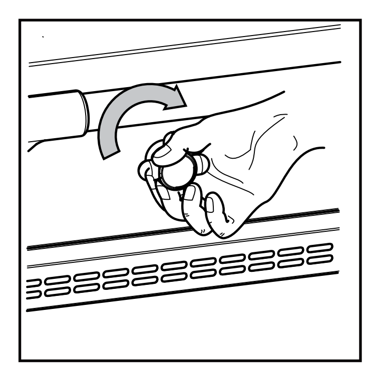
Dans sa version four électrique, le bandeau possède 2 voyants :

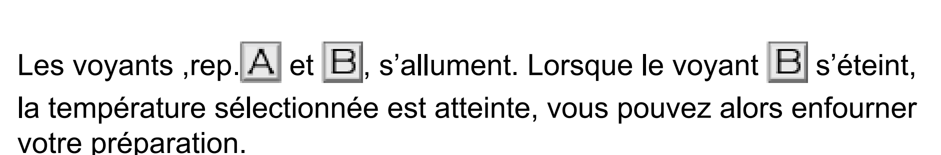
- Le voyant A indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant B indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

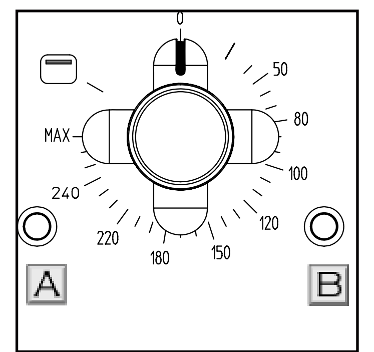
Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.





Les voyants ,rep. A et B, s'allument. Lorsque le voyant B s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.



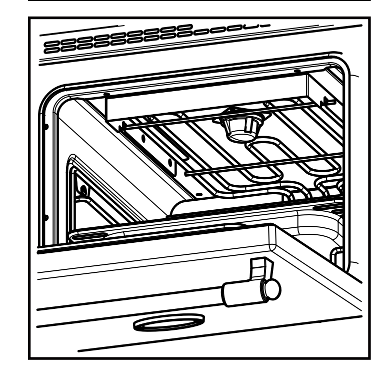
Grilloir électrique :

Le four électrique est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Mise en service :

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir. Pour éteindre, ramener la manette en position 0.



FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION



Le four multifonction possède deux fonctions : une fonction en four électrique statique et une fonction en four électrique à convection forcée.

- Fonction four électrique statique :

Le four électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire dans de très bonnes conditions toutes les préparations habituelles.

Doté de trois éléments chauffants, le four électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Le four électrique statique est particulièrement recommandé pour les pâtisseries sèches comme les tuiles aux amandes, les génoises etc.

Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance de 1700 Watts et en partie voûte d'un élément périphérique de 1200 Watts fonctionnant simultanément.

- Fonction four électrique à convection forcée :

Le four à convection (aussi appelé four ventilé) représente une évolution dans les modes de cuisson. Son principe est simple. Il consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une turbines située dans le four, elle aspire l'air et le rejettent sur une ou deux résistances créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four ventilé offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.

Sa montée en température est rapide, les décongélations des aliments surgelés sont régulières

De plus, les cuissons simultanées de préparations différentes s'effectuent sans échanges d'odeur, ces dernières étant détruites lors du passage de l'air sur la résistance chauffante.

Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance de 1500 Watts et en partie voûte d'un élément périphérique de 700 Watts fonctionnant simultanément.

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; le four est équipé d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Les dimensions (L x H x P) du four sont : 530 mm x 305 mm x 405 mm, volume 65 litres.

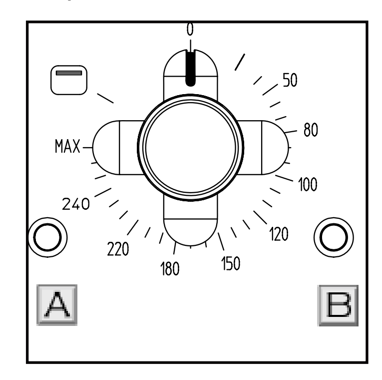
Le four électrique est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

Il est équipé d'un grill rayonnant d'une puissance de 2850 W.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

Le bandeau possède 2 voyants :

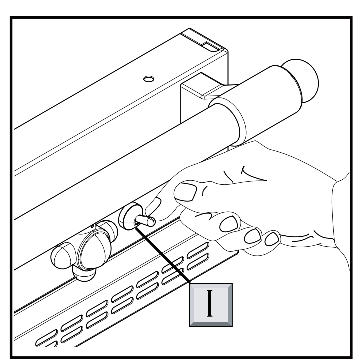
- Le voyant A indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant B indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.





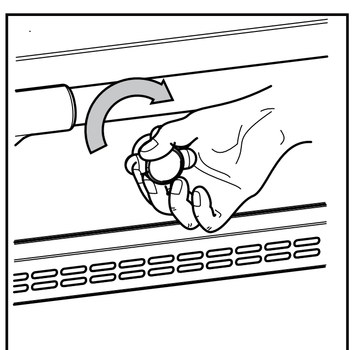
Mise en service :

Pour choisir le mode de fonctionnement il faut basculer l'interrupteur [I] soit sur la position [symbole] pour un fonctionnement en mode statique soit sur la position [symbole] pour un fonctionnement en mode convection forcée



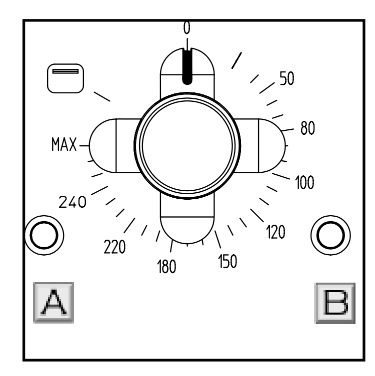
Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.



Les voyants ,rep. [A] et [B], s'allument. Lorsque le voyant [B] s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

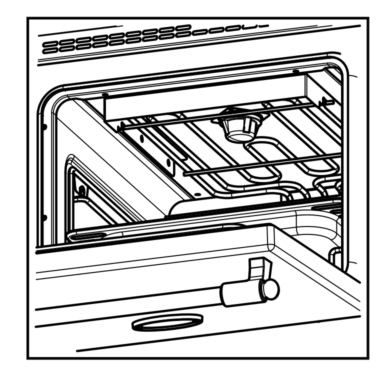
Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.



Grilloir électrique :

Le four électrique multifonction est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.



Mise en service :

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir [symbole]. Pour éteindre, ramener la manette en position 0.

En position grilloir, seul l'élément central de la résistance de voûte d'une puissance de 2850 Watts fonctionne.



Conseils d'utilisation (voir § "Recommandations préliminaires à l'usage des fours" :

Dans le cas de cuissons simultanées, les pâtisseries seront placées de préférence sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

D'autre part, il apparaît que la cuisson dans un four ventilé se fait à des températures plus basses que dans un four traditionnel. Penser à réduire la température de chauffe.



Avant tous nettoyages, fermer la vanne de barrage gaz et/ou l'alimentation électrique

ATTENTION

Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Lisez attentivement les précautions et recommandations d'utilisation des produits que vous employer pour le nettoyage et entretien de l'appareil. Conformez vous à leurs prescriptions d'usage.

 **Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil**

Feux vifs :

Pour faciliter le nettoyage, les brûleurs ont été prévus en deux parties. Les nettoyer séparément.

→ **Chapeaux de brûleur :**

Les chapeaux de brûleur sont en laiton massif. Nettoyer les à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit spécial laiton (ex : MIROR®).

Si le produit vient à couler sur l'émail, ne surtout pas frotter (ces produits contiennent généralement des abrasifs). Rincer rapidement à l'eau claire sans frotter.

Si les chapeaux sont très marqués, il convient de les polir à l'aide de papier verre très fin puis de les frotter à l'aide d'un produit pour cuivre.

→ **Corps de brûleur :**

Les corps de brûleurs en aluminium se tâchent en cours d'utilisation. Les nettoyer régulièrement au tampon abrasif (Scotch Brite®).

Après enlèvement des grilles et brûleurs, un simple coup d'éponge permet un nettoyage facile et complet de la table.

Eviter d'utiliser une éponge ou un produit d'entretien abrasif ou corrosif comme les nettoyants pour fours et détachants.

Veillez lors du nettoyage à ne pas faire tomber de liquide par les ouvertures des brûleurs.

Plaque coup de feu :

Ne pas nettoyer la plaque chaude avec de l'eau, celle-ci pourrait être endommagée.

Enlever immédiatement les débordements éventuels, le nettoyage sera plus aisé.

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse ou de poudre récurante.

Plaque vitrocéramique :

Les plaques doivent TOUJOURS être maintenues bien sèches. Essuyer vos ustensiles avant de les poser sur les plaques.

Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool blanc. Recouvrer les taches à l'aide d'un chiffon imprégné, laisser reposer pendant 1/2 h. Ensuite rincer et sécher soigneusement.

La partie inox se nettoie à l'aide d'une d'éponge humide, additionnée d'un détergent doux pour les tâches récalcitrantes (par exemple CIF Amoniacal ®...).



En cours d'utilisation, si du sirop de sucre tombe sur la plaque vitrocéramique, laisser l'élément en position 1, et, à l'aide d'un racloir à lame de rasoir (par exemple CERA Quick ®), enlever **IMMEDIATEMENT** le reste du dépôt brûlé.

ATTENTION

Si une fêlure, dans la surface apparaît, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur.

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à acier inoxydable (par exemple ZIP INOXYDABLE ®, JOHNSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

Table en acier inoxydable :

La table est entièrement emboutie ou munie de cuvettes embouties pour un bon nettoyage et une meilleure hygiène (pas de zone de rétention). L'entretien doit se faire avec des produits liquides non chlorés afin de ne pas rayer l'acier.

Si la table est tachée, utiliser une pâte à base de pierre d'argile et de savon disponibles en grandes surfaces.

Acier inoxydable :

L'inox se nettoie simplement avec de l'eau savonneuse ou éventuellement des préparations à base de savon et de poudre d'argile (Pierre d'argent, pierre d'argile).

Sécher avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

Ne pas utiliser de produits chlorés.

Laiton :

A l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit spécial laiton (ex : MIROR®). Attention si le produit venait à couler sur l'émail, ne frottez surtout pas (ces produits contiennent des abrasifs) mais rincez à l'eau claire sans frotter.

Une autre solution consiste à utiliser un savon solide (Pierre d'argent, Pierre d'argile) que l'on peut appliquer à l'aide d'une éponge mouillée sur les zones à nettoyer.

Cette solution est aussi très efficace pour nettoyer et redonner le brillant aux surfaces en laiton ou chromées ou en acier inoxydable.

Émail :

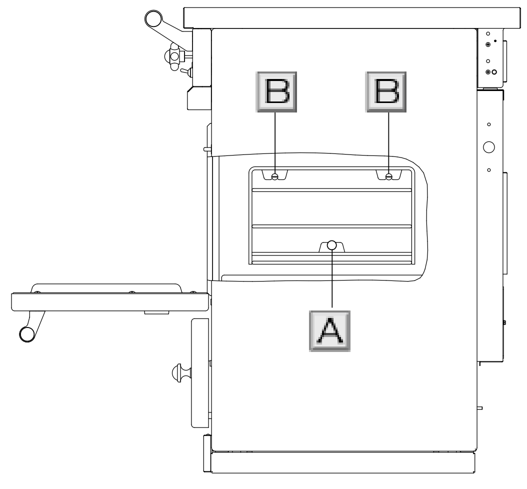
Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, ou de produit vitre mais jamais de poudre récurante.

Vous pouvez aussi utiliser de l'alcool à brûler mais uniquement lorsque l'appareil est froid.

Fours :

Retirer les échelles, pour cela il suffit de desserrer un peu la vis moletée A et de pousser légèrement vers le haut afin de désengager les échelles.

Attention : lors de la remise en place des échelles il est impératif de s'assurer de leur bonne mise en place : à savoir que les échelles soient bien emboîtées derrière les deux vis B et que la vis moletée A soit serrée. Les échelles doivent être correctement remontées afin de garantir la mise en place correct et en toute sécurité des grilles et platerie.





Nettoyage des parois du four et de la contreporte :

Avec une boule en acier inoxydable humidifiée, imbibée d'un produit détergent classique (liquide vaisselle, pierre d'argile, pierre d'argent ou éventuellement bicarbonate de soude), exercer une pression sur les surfaces à nettoyer en effectuant des mouvements circulaires.

Rincer à l'eau claire avec une éponge essorée

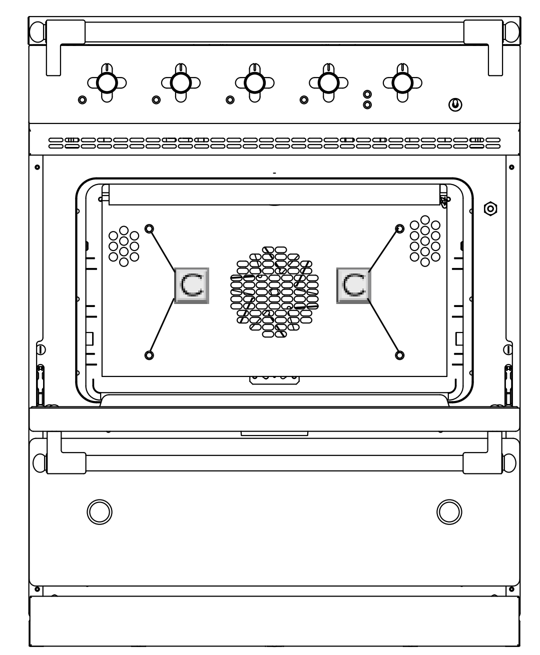
Nettoyage de la tôle de protection de turbine (four à convection et multifonction) :

Les matières grasses entraînées par la circulation de l'air lors d'une utilisation à faible température peut provoquer des fumées.

Nettoyer au moins une fois par an la partie située derrière la tôle de protection de ou des turbines.

Dévisser les 4 vis C.

Après nettoyage remettre la tôle de protection en place et remettre les vis et rondelles en prenant soin de resserrer correctement les 4 vis.



Recommandations :

☞ Afin d'éviter des projections grasses trop importantes dans l'enceinte du four, il est recommandé pour la cuisson des rôtis (pièces de viande rouge ou blanche, volailles), d'utiliser des plats à bord haut (cocottes en fonte émaillée, plats en terre cuite). Cette technique permet aussi d'obtenir une grande régularité de cuisson et en utilisant éventuellement un couvercle, de préserver les jus en fin de cuisson.

☞ Éviter l'utilisation de produits détergents agressifs. Si vous deviez utiliser de tels produits, dégrafez le joint de porte, et le replacer après nettoyage.

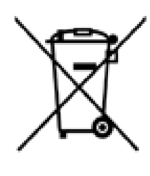
☞ Ne pas pulvériser de produits décapant directement sur les résistances des fours électriques.



Note relative à l’élimination des déchets électriques et électroniques

Décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l’élimination des déchets issus de ces équipements transposant les directives européennes 2002/95/CE et 2002/96/CE.

- Les équipements électriques et électroniques (EEE) et les déchets d’équipements électriques et électroniques (DEEE) sont réglementés sur le plan européen par deux directives dont l’objectif est d’une part, de limiter l’utilisation de substances dangereuses dans les EEE et, d’autre part, de favoriser la réutilisation, le recyclage et les autres formes de valorisation des DEEE afin de réduire la quantité de déchets à éliminer.



Chaque équipement électrique et électronique mis sur le marché après le 13 août 2005 doit être revêtu de ce marquage.

Le pictogramme signifie que l’équipement ne peut être jeté avec les autres déchets, qu’il fait l’objet d’une collecte sélective en vue de sa valorisation, réutilisation ou recyclage.

- Les utilisateurs d’équipements électriques et électroniques ont l’obligation de ne pas se débarrasser des DEEE avec les déchets municipaux non triés.

- Des systèmes de collectes appropriés sont mis à disposition des utilisateurs.

- Pour être en conformité avec la réglementation, la Société Industrielle de Lacanche en tant que producteur d’équipements électrique est adhérente à l’éco-organisme ECO-SYSTEME - FRANCE.

  C’est en respectant ces décrets que les utilisateurs d’équipements électriques et électroniques évitent des effets potentiellement néfastes sur l’environnement et la santé humaine. Ils contribuent également à la préservation des ressources naturelles.